1907

BIBLIOTECA DELLA R. CASA
IN NAPOLI

N.° d'inventario 362.760
Sala Grande
Scansia 3 Palchetto 1
N.° d'ord. 2 11

54 83 97

DIZIONARIO UNIVERSALE
ECONOMICO-RUSTICO,

Il quale contiene diversi modi di conservare ed aumentare le sue sostanze,

Cioè molte maniere per allevare, nodrire, propagare, guarire, rendere profittevoli diverse sorti d'animali domestici, pecore, montoni, buoi, cavalli, muli, majali, polli, uccellami ec., vermi da seta, api ec.,

Una infinità di metodi sì antichi, che moderni per abbellire giardini, coltivare orti, campi, vigne, boschi, dissodar terre incolte, o inselvatichite, emendarle, far prati artificiali, diseccar paludi, prevalersi dell'acque vive e stagnanti ec.,

La descrizione della natura di varj alberi e della loro cultura, col metodo di cavarne vantaggio e di far allignare alberi forastieri e piante esotiche,

LA SPIEGAZIONE DI VARIE SORTI DI PESCAGIONI, UCCELLAGIONI E CACCIE,

Molte dilettevoli arti, le quali esser possono di giovamento e di ricreazione ad un onest' uomo, acciò passi men nojoso il suo tempo in campagna, come i modi d'imbiancar tele, preparar canape e lino, togliere macchie, nettar mobili, filar cotone, finger pietre preziose, miniare senza maestro, far colori d'ogni sorte, colorir vetri ec. Il tutto adattato alla capacità di ciascuno.

Seconda edizione corretta ed aumentata.

TOMO DECIMO.

INF - LIL

ROMA MDCCXCIV.

NELLA STAMPERIA DI MICHELE PUCCINELLI.

Con licenza de' Superiori.

Biblioteca FG. PALATINA

DIZIONARIO UNIVERSALE
ECONOMICO-RUSTICO.

I N F

*I*NferigNo *pane*, *Pane bruno*, lat. *Panis secundarius*, fr. *Pain de gruan*, *Gros pain bis*. Pane fatto di farina mescolata con istacciatura o cruschello. V. *Pane*.

Infermiccie, *Malaticcie*. Diconsi alcune piante le quali o per essere fuori del clima naturale o per accidente de' tempi o per mancamento di coltura sono rimaste di poco vigore o deboli. Nel campo grasso poni queste piante che sono deboli o infermiccie, scriate e poco vigorose. V. *Vegetabile*, *Vegetazione*.

Infermità. V. *Malattia*.

Inferrata, *Inferriata*, *Ferrata*, *Grata*, lat. *Clathrum ferreum*, fr. *Grille de fer*. Graticola di ferro che si mette alle finestre. Per fermarla nelle pietre, Vedi *Mastice*, *Piombo*.

Infezione. V. *Morbi epidemici*, *Stalla*, *Vapori*.

Infiacchire. Si deve infiacchire la terra quando è troppo grassa e troppo feconda; in essa le piante lussureggiano e spandonsi tutte in fogliame. Ed il grano facendo il fusto tropp' alto e la spiga troppo pingue viene con facilità abbattuto dai venti e dai crosci d'acqua; in oltre germoglia troppe erbe nocive: Ciò si fa con non somministrarle di concio, con seminarvi assai fitto, con non lasciarla in riposo, con ispargervi dell' arena. Il vino si rende debole e s'infiacchisce coll' acqua ec. Vedi *Emendare*, *Terra*.

Infiammazione degli olj. E' un fenomeno assai curioso l'infiammazione d' un liquore freddo col solo miscuglio d' un altro liquore freddo. Tutti gli olj essenziali e anche gli olj dolci che sono atti ad ispessirsi e diseccarsi prontamente come quelli di noce, di lino, di canapa possono infiammarsi coll' acido nitroso, ma questo acido deve essere sì concentrato che una boccetta della capacità di 1. oncia d'acqua pura possa riempirsi con 1. oncia, 4. ottavi e 2. scrupoli d'acido. Mettesi un' oncia d' olio essenziale in una piccola terrina, l' acido si mette in un bicchiero attaccato all'estremità d'un bastone. Versansi tutt'in una volta 2. terzi d' oncia di acido sull' olio. Immediatamente si vede nascere una violenta fermentazione; l'olio si annerisce, si addensa e qualche volta s'infiamma, se non si è infiammato nello spazio di 4. o 5. secondi si versa nuovo acido sulla parte che sembra più densa e secca, allora il miscuglio non manca di accendersi. Quando si vogliono infiammare gli olj grassi che sono men disposti a seccare e meno infiammabili, quali sono gli olj di mandorle, d' oliva, di navoni ec., bisogna mettere 1. oncia di questi olj nella terrina; si mischia in seguito una mezz' oncia d'acido nitroso con egual dose d'acido vetriolico, l'uno e l'altro perfettamente concentrato; l' ebullizione è meno forte che cogli olj essenziali, ma quando è nel suo maggior vigore si versa nel sito che appare più denso una nuova porzione d' acido nitroso puro che si deve aver pronto per questo; allora succede l' infiammazione la quale ha luogo anche in vaso chiuso e in vaso privato d'aria. V. *Vegetazione chimica*.

Infiascare. Mettere il vino ne' fiaschi, e ciò o per conservarlo meglio o per ispedirlo più sicuramente e con meno incomodo in provincie forestiere. Quest'attenzione si usa co' vini più preziosi, onde per dinota-

re

re un vino regalato si dice essere quello *un vino da fiasco*. Sopra il vino infiascato si usa mettere un dito d'olio. V. *Olio*.

Infilzata. V. *Filza*.

Infracidamento delle piante. V. *Vegetabile*, *sez.* 2. *n.* 27.

Infracidire, *Imputridirsi*, *Marcire*. Le frutta sogliono infracidarsi o nella frutteria ossia conserva o sull' albero stesso. Per conservarli acciò non si guastino ed infradicino sull' albero conviene primieramente coglierli quando sono giunti alla maturità. Se si lascino troppo sull' albero, quelle intemperie delle stagioni che giovano a maturarli concorrono ad infracidarli, massime se sieno esposti al sole ed all' acqua. Coperti da un sacchetto di carta o di pergamena o da un vaso di vetro si conservano più a lungo sull' albero senza marcire. Il marcire de' frutti sull' albero prima che oltrepassino i segni della maturità proviene forse da troppo sugo e troppo d'umore. A questo si rimedia con iscoprire alquanto le radici le quali non essendo sepolte non possono assorbire l'umore. Altri mettono a quest' effetto de' sassi vivi sotto le radiche: rimedi tutti però poco efficaci quando il male viene dall' aria o umida o ardente e dalla terra o uliginosa o in cattivo aspetto. Vedi *Conservare*, *Fracido*, *Frutto*.

Infrangere. V. *Frangere*.

Infrantojo, *Frantojo*. V. *Mulino da olio*.

Infrascare. Coprire di frasche. Gli uccellatori infrascano i capannelli ove si ascondono ed il piantone sul quale stendono le verghette invischiate ed il luogo ove aspettano gli uccelli alla rete. V. *Uccellare*.

Infreddatura. V. *Ciamurro*, *Raffreddore*, *Sudore*.

Infrollire. V. *Carne*, *Fico*, *Frollare*.

Infusione, lat. *Infusio*, fr. *Infusion*. Si dà questo

nome ad una bevanda impregnata delle virtù d' uno o parecchi medicamenti specialmente vegetabili senza avere bollito, talvolta senza aver avuto bisogno di fuoco, nel che l' infusione differisce essenzialmente dalla decozione. Per fare un' infusione basta di gettare sopra le sostanze da cui si vuol estrarre la virtù un liquore o acquoso o spiritoso, sia caldo, sia freddo e lasciarlo digerire più o meno di tempo relativamente alla natura di queste sostanze e del liquore impiegato. Se il vegetabile resta un tempo più lungo nell' acqua o fredda o calda allora si dice macerazione e se l' acqua sia bollente è decozione. V. *Decozione*. I vegetabili comunicano presso a poco le stesse qualità all' acqua in tutte le maniere; e sebbene le infusioni esigano più tempo, tuttavolta hanno parecchi vantaggi sopra le altre maniere; perchè facendo bollire certe sostanze amare ed aromatiche l' ebullizione ne fa svaporare le parti più volatili senza estrarne una maggior quantità di principj medicamentosi. Si possono benissimo ottenere delle forti infusioni di vegetabili della stessa specie, purchè si carichino di più in più delle loro parti attive e queste infusioni così caricate sono rimedj valenti, perchè contengono i principj i più sottili, i più volatili e i più attivi dei vegetabili sotto un piccolo volume e sotto una forma che li rende miscibilissimi ai fluidi del corpo umano. Le buone infusioni si fanno al bagno maría. I mestrui ordinarj sono l'acqua pura che si appropria i principj dell' odore, i salini, i saponacei, i mucilagginosi. Lo spirito di vino discioglie lo spirito rettore, gli olj essenziali, le sostanze resinose e la maggior parte delle sostanze saponacee. Queste infusioni chiamansi tinture. Gli olj disciolgono lo spirito rettore e le materie oleose d'ogni sorte. Gli acidi e gli alcali attaccano e snaturano le sostanze terrose

se dei vegetabili. Di rado si adoprano questi ultimi mestrui. Anche il metodo di comporre i liquori comuni per infusione e senza distillazione è senza contradizione il più antico, e quantunque estremamente semplice ha non ostante dei vantaggi molto reali; la spesa è raramente considerabile e l'attenzione che esige non è di conseguenza. Si potrebbe con ragione nominare il metodo dei poveri e dei pigri; ma sia come si voglia di questa qualità egli non è da disprezzarsi, poichè per poco che vi si attenda si perverrà a fare dei liquori non solamente sopportabili, ma ancora deliziosi. E' ben vero che non dobbiamo lusingarci d'arrivare con questo metodo sino alla delicatezza dei liquori fini, ma di questo molti si inquietano poco; purchè loro si risparmi la fatica e la spesa, essi sono più che contenti. Si usino ciononostante le seguenti diligenze per meglio riuscirvi. 1. Non fate le vostre infusioni se non in vasi di vetro o almeno in brocche di terra. I vasi di majolica sarebbono i migliori, ma raramente se ne trovano degli adattati; soprattutto badate di non vi servire d'alcun vaso di metallo come per esempio di rame, di stagno e nemmeno di latta. 2. Impiegate l'acquavite la più vecchia d' un buon colore e che sia naturale, fate attenzione al gusto che ella può avere e che ella non sappia nè di abbruciato, nè di legno; questa attenzione è di una gran conseguenza. 3. Non è meno importante il fare una buona sceita delle droghe che dei frutti o fiori che devono entrare nelle vostre composizioni; che le spezie sieno molto aromatiche e molto cariche di olio essenziale, che i semi siano recenti e asciutti a proposito, che i frutti siano ben maturi, senza esserlo troppo, che i fiori siano molto odorosi, sempre colti a tempo sereno e poco dopo il levar del sole, e finalmente osservate bene che niente sappia di muffa,

perchè quando una volta questo odore disaggradevole sussiste non è possibile l'apportarvi alcun rimedio. 4. Il tempo dell'infusione sarà sempre di 6. settimane o di 2. mesi. La scelta del luogo non è indifferente. Per quanto sarà possibile bisognerà che ponghiate i vostri vasi al sole gagliardo nell' estate e in luogo temperato nell'inverno, prendendovi molto pensiero di serrargli esattamente per ovviare alla svaporazione. 5. Sarà bene impiegare lo spirito di vino ben rettificato in vece dell' acquavite; così i vostri liquori saranno molto più fini, e posson esservi ancora dei casi nei quali sia forza d'impiegarlo per necessità ed è allor quando si voglion fare dei ratafia con dei frutti che contenghino molta acqua, che se non si avesse cura di esaltarli un poco col mezzo dello spirito di vino sarebbero costantemente troppo deboli e quasi di niun sapore. 6. Una delle maggiori soggezioni, alle quali è esposto questo metodo delle semplici infusioni è il passaggio per la calza ossia la chiarificazione. Se voi scegliete per filtro un tessuto troppo filtrato o il liquore non passerà o passerà sì lentamente che tutti gli spiriti avranno il tempo di svaporarsi, e se il tessuto è troppo rado tutto passerà senza esser chiarito perfettamente, e per conseguenza sarà una fatica gettata. Per far bene bisognerebbe avere molti filtri tutti d'un tessuto differente gli uni dagli altri ad oggetto d'impiegarli secondo la consistenza più o meno densa dei liquori. V. *Calza*, *Feltro*, *Filtrare*.

Ingracilimento delle piante. V. *Vegetabile*, *sez.* 2. *n.* 22.

Ingermatura, *Fatagione*. V. *Impostori*, *Fucile*.

Ingrassare, lat. *Pinguefacere*, *Saginare*, *Opimare*, fr. *Engraisser*. E' uno dei principali articoli dell' economia rustica. L' ingrassare si stende alle terre, ai quadrupedi ed ai volatili. Per le terre gli ingrassi dei qua-

quali ci serviamo sono i letami di varie sorti, le marne, i gessi, i fanghi, le alghe ec. che vedrete tutti ai loro particolari articoli e all'articolo *Letame*. Col moltiplicare gli ingrassi e coll' aumentare la coltura si può sperare di rendere fecondo un campo sterile comunque ei siasi. Quanto più un paese è secco e sterile, tanto più deve procurarsi di aumentare i pascoli ed i bestiami per aumentare le grasse. Ingrassare una terra egli è il medesimo che stercorarla o almeno renderla migliore e più feconda per mezzo degli ingrassi.

Ingrassare gli animali quadrupedi. Una delle migliori ricette per ingrassare gli animali a 4. piedi si è il mescolare nei loro alimenti di tanto in tanto dell'antimonio crudo in polvere. Egli non li purga nè per alto, nè per basso, ma promuove la loro traspirazione e li va evacuando dei mali umori. La dose è circa 1. oncia mescolata in 1. misura di crusca o di avena. Chi con pasta di formentone mescolerà alquanto di sena ed alquanto di pepe disporrà i quadrupedi ad ingrassarsi: così il nitro contribuisce non poco al profitto di tutti gli animali. V. *Cavallo*, *Bue*, *Pecora*, *Porco ec.* Nelle permute dei contadini suole avvenire che per far crescere la stima dei bestiami che tengono a socio col padrone, li fanno ingrassare quanto possono non risparmiando nè paglia, nè fieno. Quindi se il nuovo contadino che riceve il detto bestiame non ha l' avvertenza di tenerlo in dieta, facilmente si ammala di malattie pericolose le quali provengono dalla soverchia pienezza di umori crudi e viscosi.

Ingrassare i volatili. Primieramente si chiuderanno questi in una camera ove ad essi non manchi nè grano, nè acqua. I migliori grani perciò sono l'orzo, il formento, il gran turco, il grano nero di Tartaria, la saggina ed alquanto di crusca bollita che si somministre-

strerà loro di tempo in tempo. Eccovi una maniera d'ingrassare la pollería la quale in verità dimanda un po più di pena, ma rende più profitto. Si metterà nel pollajo indifferentemente ciò che voi volete, capponi, pollanchette, gallinacci, e prima di metterli nella capponiera o stia, la quale deve esser fatta in tal maniera che ogni pollo abbia il suo camerino in cui appena possa rivoltarsi; prima dissi di metterli nella capponiera si spiumerà loro la testa e l' interno delle cosce, mercecchè si pretende che queste piume attraggano a sè troppo di sostanza in danno del pollo. Queste capponiere si metteranno in luogo caldo ed oscuro. La luce la quale penetra al di dentro del corpo per l'organo delli occhi sottilizzando troppo la sostanza essa viene a dissiparsi. Si caveranno loro gli occhi acciocchè privi della vista meno si movano e la sostanza che mangiano vada più in nodrimento. Deve aversi della farina d'orzo o di avena: di questa se ne comporrà una pasta che si farà loro mangiare in bocconi due o tre volte al giorno, sul principio non glie se ne dà che in piccola quantità, quindi si accresce di giorno in giorno la dose e quando si vede che il loro corpo non ne riceve maggior porzione non si accresce più la dose. Allor quando volete satollarli di questa pasta dovete esplorare il loro gozzo, e quando lo troviate vuoto allora si empie di novo, ma se ancora dell'antica pasta ivi trovisi, deve attendersi che la natura abbia fatte le sue funzioni. Senza questa attenzione si perderebbe il tempo e la spesa. La troppa abbondanza di nodrimento intempestivo sopprimendo il calor naturale e questo non essendo abbastanza abbondante, nè abbastanza forte, sarebbe cagione di crudezze ed il cibo non si convertirebbe in nutrimento. Tutte le volte che si faccia tranguggiare questa pasta agli animali deve ella bagnar-

gnarsi acciò serva loro di cibo e di bevanda; imperocchè ad essi non si dà punto da bere. Chi cuocesse questa pasta nel latte renderebbe gli uccellami più bianchi e più delicati. Così regolati in 3. settimane saranno grassi. Conviene mangiarli subito acciò non discapitino o non muojano. La ricetta è di Reaumur il quale soggiugne che avendo dato a' suoi polli del molto aglio nei cibi, le loro carni ne sapevano ed ebbero il sapor di tartufolo avendoli pasciuti con rimondatura di tartufoli. I polli che volete ingrassare vanno scelti con attenzione e discernimento. Si devono a quest'effetto preferire i polli rossi ed i neri; i bianchi e i bigi non sono sì buoni; sopra tutto abbiano le zampe nere: quelli che le hanno gialle vagliono poco. Le galline o le pollastre o pollanche da ingrassarsi abbiano 5. o 6. mesi, ma i galletti siano più giovani. V. *Gallinaccio*. La porcheria e li pidocchi sono due ostacoli all'ingrassarsi dei volatili. Perciò alcuni sogliono spiumare i loro polli, che tengono in grassa, fino sotto le ali, acciocchè i loro escrementi non vi possono attaccare e per nettare più facilmente il loro piccolo spazio che essi scopano nella capponiera li levano di tanto in tanto di prigione e li lasciano alquanto passeggiare. In questo tempo essi si spulciano e si nettano da quelli animali che gli incomodano. V. *Cappone*, *Pollanca*.

Ingrassare il pesce. V. *Carpio*, *Pesce*, *Peschiera*.

Innacquare, *Inacquare*. Propriamente detto è metter l'acqua nel vino, ed estendesi ad ispiegare l'azione di metter l'acqua in qualunque cosa. Il vino mescolato con l'acqua si chiama innacquato. Come il vino innacquato si conosca, V. *Igrometro*.

Innaffiare, *Irrigare*, lat. *Adaquare*, *Irrigare*, fr. *Arroser*. Leggermente bagnare ed è proprio degli orti e de'

e de'pavimenti delle case e delle strade quando si vogliono spazzare per non far polvere. V. *Adacquare*, *Cedrangola*.

Innaffiatojo. V. *Adacquatojo*, *Cedrangola*.

Innaspare, *Inaspare*, *Annaspare*, lat. *In alabrum contrahere*, fr. *Dévider*, *Mettre en écheveau*. Avvolgere il filato sul naspo per formarne la matassa.

Innestare, *Inserire*, *Incalmare*, *Innesto*, lat. *Inserere*, *Inoculare*, fr. *Enter*, *Greffer*. Bisogna confessare che nell'arte del giardiniere e nella natura istessa poco si sa dell'arte dell'innestare sì per il modo con cui la natura negli innesti tramanda il sugo, sì per gli utili che l'innesto ci apporta. Senza innesti sarebbono ben poco di che i nostri giardini. Non avremmo che i nostri alberi che il clima o il caldo ci offre e saremmo privi d'infinite dolcezze che ci ha procurato l'innesto. Egli è sorprendente che noi non sappiamo a chi siamo debitori di un'arte così bella e così giovevole. Teofrasto che primo fra'Greci scrisse su le piante racconta che un osso di frutto ingojato da un uccello essendo a caso stato deposto nella fessura di un albero col germogliare su quello abbia dato motivo a pensare agli innesti. Ma questo racconto vale ben poco. Non molto più vale quello di Plinio che asserisce che uno scaltro contadino facendo una palizzata in difesa del suo orto temendo che la terra troppo presto infracidasse i suoi pali gli ficcò a forza in un tronco di edera roversciato, ove poi essi germogliarono quasi fossero stati piantati in terra piana. Quello che è vero si è che per mezzo di questo ritrovamento l'arte trionfa della natura; un albero cambia specie in mano del giardiniero. Si vedono novelle produzioni e si generano de'mostri. Plinio racconta d'un albero a Tivoli sopra il quale per via d'innesto vedevansi mela di varie sorta e cerase e noci e

fichi

fichi ed uva e pesche: aggiunge però che fu di poca durata. Il Porta attesta aver veduto un albero chiamato *onor del giardino*, che portava grappoli di uva senza semi, ogni sorte di cerase senza nocciolo, pesche, aranci e noci ed in ogni tempo aveva e fiori e frutti, e il Boyle ha veduto un vecchio melo sopra il quale portavansi 23. frutti d'innesti differenti. Tutta la sostanza di questa ammirabile arte consiste a mettere sopra una pianta non gradita una parte dell'albero che piace. L'innestare un albero è il cambiargli la testa e trasformarlo in un'altra specie. Si taglia il capo o il braccio ad un albero per dargliene un nuovo. Mi sembra che la ragione dell'inserire possa ridursi a 3. capi; cioè innesto a occhio che dividesi in 2. rami; ad occhio in riposo o dormiente e ad occhio che caccia: innesto a bietta o a cuneo ed innesto a corona. A queste 3. maniere d'innestare si riducono tutte le altre. L'inserire a occhio si fa o nel mese di giugno o nel mese di luglio e di agosto e settembre. L'innesto a cuneo in febbrajo, marzo ed aprile. Quello in corona si fa nel mese dell'incominciare dell'anno. L'innesto a ciufolo che dicesi da'Francesi *a flute*, e da'contadini lombardi a busserello, in sostanza è il medesimo innesto che ad occhio e perciò dal Giardinier solitario viene oltrepassato stante che le 3. divisate maniere sovrabbondano per abbellire i nostri giardini e per adornare le nostre possessioni. L'innestare ad occhio si fa così. Deve prendersi sia su d'un pero, sia su d'un pomo o su qualunque albero vi piaccia di propagare, uno de'più bei rami novelli che si trovano ne'quali gli occhi siano ben formati e ben nodriti. Questo ramo si mantiene per 3. o 4. giorni, purchè una delle sue cime sia nell'acqua la quale proprietà dà comodo di poter trasportare i ramoscelli da inserirsi da un luo-

go all' altro . Scelgasi il soggetto sul quale si voglia posare l' innesto o su d'un ramo se l'albero è grosso o su d'un tronco se l'albero è piccolo ; si fanno sopra una parte ben sana 2. incisioni una orizontale , l' altra perpendicolare in forma di un T majuscolo . L'incisione in alto deve esser lunga un mezzo pollice , la 2. , cioè quella da alto in basso , deve esser lunga un buon pollice . Ciò fatto col manico dell' innestatore il quale è un piccolo coltello la di cui lama è lunga 2. pollici e il manico 3., manico che deve essere sottile , piano e non tagliente nella estremità , col manico dell' innestatore , dissi , si deve scartare delicatamente il taglio in tal guisa che sotto la scorza possa adagiarvisi l'occhio . L'occhio dal suo ramo si leva così . Se ne scieglie uno de' migliori e coll'innestatore se gli taglia la scorza intorno in triangolo , indi col manico dolcemente distaccandosi , agevolmente siegue la mano del giardiniero . Non importa se levandosi la scorza venisse intaccato un poco di legno ; ciò non pregiudica . Questo scudetto , che tal lo chiamano i Francesi , cominciando dalla punta s' intrude fra la scorza ed il legno del calmone fino a tanto che l' alto dello scudo combaci con l' incisione dell' albero sul quale s'innesta . Quindi si lega la ferita con filaccie o bende di scorza d'albero . Se questo innesto si fa il mese di giugno si chiama allora occhio innestato a cacciata ; in questo caso si ritagli tutto il selvatico 4. dita sopra l'innesto e s' inceri la ferita . Questo innesto spiega le sue foglie e fa il suo ramoscello nei mesi di luglio , agosto e settembre . Quando poi questo innesto si fa ne' mesi posteriori a giugno si chiama innesto ad occhio in riposo o dormiente ed in questo caso non si ritaglia il selvatico che all' aprile dopo che l'innesto ha gettato . L' innazione nella quale sta l' occhio per tanti mesi gli ha acquistato la denominazione

di

di dormiente. Dalla grandezza del taglio che si fa sul calmone o tronco selvatico si piglia la regola pel taglio dello scudetto o sia occhio. L'incalmo ad occhio in amendue i succennati modi serve tanto per frutti a nocciuolo quanto per quelli a seme; il persico vuol esser innestato ad occhio dormiente, cioè ne' mesi di luglio, agosto e settembre. L'innesto a sorcolo o a bietta, da' Francesi detto *en fente* e da' Lombardi a tassello è celebrato da Virgilio nel 2. delle sue Georgiche nelle quali non si scorda l'inserire ad occhio. L'inserire a sorcolo è ben diverso dall' innestare ad occhio o gemma, perchè nella medesima parte dell' albero d'onde i germogli rompendo la delicata scorza sortono dal tronco si fa un piccolo taglio ove si chiude un germoglio tolto da altro albero e si mette in istato d' incorporarsi a lui per via del sugo che dal calmone riceve. Si fendono i tronchi che non hanno nodi con de' cunei taglienti ben profondamente nel mezzo e nella spaccatura si fanno entrare per forza gli innesti profondandoli quanto si può; questi germogliano a maraviglia. Questa descrizione è bella, ma non abbastanza chiara e circostanziata. Siami lecito di aggiungere al principe de' poeti e degli agricoltori ciò che forse non era noto a' suoi tempi. Si può incalmare a sorcolo non sopra gran ceppi che sono rimondati, ma sopra gli alberi nani e gli alberi di alto fusto e fino su i pedali di 2. o 3. pollici di diametro, perchè possono soffrire la spaccatura e ricevere facilmente l'innesto. Questo sorcolo che impiegasi deve essere lungo 2. o 3. pollici ed abbia almeno 3. buoni occhi. Colla falcetta si taglia dalla parte più grossa il sorcolo in foggia di conio o bietta e sulla parte sana di questo deve lasciarsi al possibile intatta la corteccia. La parte che debbe restare al diffuori deve essere più larga di quella che deve restare al di dentro per andare a se-

con-

conda della fenditura nel tronco. Deve così accomodarsi quest' innesto che la scorza del domestico venga a combaciarsi perfettamente con quella del selvatico; di modo che il sugo che viene dal pedale trovi facilità di passare da un legno all' altro e da una scorza all' altra. Un sollecito giardiniere troverà ben il modo che il sorcolo talmente s'insinui nel tronco che non vi lasci alcun vuoto e che sia talmente compaginato il tutto che non tema la violenza delle pioggie e del vento. La ferita dell' innesto deve difendersi dall'ingiurie del tempo con fasciarla di scorze d'albero o di vinchi, ricoprirla di terra grassa o argillosa colla quale si mescoli un poco di fieno delicato od alquanto di mosco. Non vi vuole sforzo grande per fare la spaccatura sopra del selvatico. Un grosso coltello basta per ciò fare. Ma se trattisi di spaccare un grosso ceppo fa di mestieri di battere il coltello con un maglio per fare una sufficiente spaccatura la quale si tiene larga con un conio di ferro il quale si toglie intruso l'innesto. Il Giardinier solitario stima che per innestare i vecchi tronchi facciano di mestieri rami di 2. anni ed il conio di questi debba essere disposto in tal guisa che il prodotto del prim'anno debba essere tutto intruso nel calmone rimanendo soltanto diffuori il germoglio dell'anno presente, ma che ciò non riesce se non nei calmoni dimestici. Dice pure il medesimo autore che l'innesto si lascia a bagno nel acqua per 3. o 4. ore, alcuni altri vogliono che l'innesto si lasci alquanto riposare 8., o 12. ore prima d'inserirlo acciò bramando l'acqua più presto attragga a sè i sughi della pianta. La lunga sperienza dello innestare ha fatto scoprire al Giardinier solitario una regola di natura la quale molto conferir deve alla bellezza d' una pianta. Ei dice che l'innesto posato sul selvatico ripiglia la situazione che aveva sull' albero dal quale è stato

to preso. Se il ramoscello era perpendicolare all'orizonte ei produrrà rami diritti, ma se all' incontrario egli era orizontale sul suo albero, orizontale crescerà sul selvatico senza quasi giammai alzarsi. L' innesto a corona si fa tral legno e la scorza sopra ceppi o tronchi che hanno 3.o 4.pollici di diametro e si fa così. Si prendono de'rami o sorcoli grossi un buon mezzo pollice i quali abbiano pel suo lungo 3.o 4.occhi.Si tagliano in isbieco per la parte più grossa ed il taglio abbia un pollice di lunghezza. Si sceglie poi in cima al tronco sul quale si vuole metter l'innesto una parte ben liscia e senza nodi. Colla punta del coltello si fa tral legno e la scorza un'incisione,di poi si finisce di aprire questa incisione medesima con un piccolo conio di legno fatto apposta di maniera che la corona della corteccia sia bensì distaccata dal tronco, ma non venga ad essere danneggiata. In questa incisione s'introduce l'innesto che si assicura con de' vinchi o scorze d'alberi come sopra.Siccome possono ordinarsi sul tronco attorno attorno i ramoscelli lontani uno dall'altro 3.pollici,formano attorno come una corona, da questa figura l'innesto ha preso il nome. Si conviene oggidì che l'innesto a corona sia più agevole e più sicuro dell'innesto a tassello.Certo egli è che in questa foggia d'innesto stancasi meno il tronco vecchio, che in altra guisa spaccato o poco o assai soffre di danno.L'innesto a pezzo riportato si fa così. Si fa un intaglio nella scorza e nel legno di un ceppo scapezzato. Quest'intaglio deve essere di una larghezza e lunghezza proporzionata al sorcolo. Questo deve quadrare ben giusto all'apertura nella quale si fa entrare a forza; e con buoni vincigli e scorze d'albero si lega e si medica con argilla e terra grassa come sopra. Generalmente si osserva che gl'innesti devono essere proporzionati al calmone; piccoli se piccolo, grandicelli se grande. Quest' innesto che alla per fine riducesi all' innesto a tassello si mette in

opera negli alberi grossi i quali non soffrono spaccatura. L'innesto a ciufolo od a busserello si crede fra tutti il più difficile ed il più fallace. Si sceglie in questo un ramoscello dal quale si leva la scorza a modo di que' ciufoli che fanno di primavera i ragazzi e si trasporta sovra di un ramoscello al quale sia stata tolta la sua. La difficoltà di scorzare un albero il quale non sia in sugo impedisce a farsi tal sorta d'innesto se non se in maggio, e la difficoltà di trovare un ramo che s'addatti perfettamente alla scorza d'un altro ha fatto in molti luoghi andare in disuso simile pratica la quale si è conservata però pe'fichi e per li castagni. Volendosi praticare questo innesto si fa scelta di 2. rami o sorcoli, uno sul selvatico e l'altro sul domestico i quali siano per l'appunto di ugual grossezza; l'uno e l'altro si mozza e poi si fa un taglio circolare in ambidue per staccarne la corteccia sana ed intera come sta e che porti seco almeno 2. occhi buoni il domestico, e la parte che scorticasi nel selvatico sia liscia e pulita. Quivi si applica quel cannellino o buccia cilindrica della scorza gentile, bellamente vi si calza e si riveste dell' altrui pelle il fusto denudato e così facilmente l'abbraccia. Per distaccar questa corteccia dalla sua madre pianta vi vorrà della diligenza, premendola e calcandola col pollice mano mano dolcemente per non guastarla. Questo pare che debba riuscire anzi un innesto sicuro molto: ma perchè talora non sarà facile trovar 2. verghe di ugual grossezza e nella maggior parte delle piante non è così agevole il trarne intera la pelle senza romperla o maltrattarla, si può ottenere l'equivalente se all' incisione della pelle fatta come ora si è detto aggiungasi un taglio perpendicolare che divida il cannello per tutta la sua lunghezza, ed allora con facilità potrà staccarsi tutta in giro la pelle e dove siasi pervenuto al luogo delle gem-

gemme, delle quali così abbiamo il comodo di trarne più d'una o 2., abbiamo l'altro comodo di tagliarle con un pochino di legno. O ella questa scorza risponde giusta col fusto nudo del selvatico e vi si applica, o è più larga e vi si recide ciò che ne avanza, o è più stretta e lasciasi nel selvatico qualche parte di scorza che in quella manca purchè sempre si pratichi la dovuta diligenza in far combaciare tutt' intorno le labbra delle 2. scorze. Non fa bisogno quì di applicar questa corteccia sulla vetta del ramo selvatico, essendo più sicuro che si applichi 2. o 3. dita sotto, lasciandolo coperto della sua pelle come praticasi coll' innesto a occhio, giacchè così l'innesto avrà tutto l'orlo superiore difeso ed uno spazio maggiore ove legarsi ed unirsi insieme le pellicole interne delle 2. scorze. In tutto il rimanente questa sorte d'innesto segue le leggi di quello a occhio ed è credibile che possa riuscire uno dei più sicuri, perchè possiamo dare al cannello della scorza quella lunghezza e larghezza maggiore che vogliamo; e dove abbiasi una maggiore estensione di contatto fra le 2. cuticole interne e fra la cuticola della scorza gentile o inserita e il legno selvatico, ivi l' attacco deve avere una maggior presa. Ogni albero ama d'essere innestato su qualche albero particolare sul quale si vede che l'innesto prospera più che su un altro. Eccone così all' ingrosso qualche saggio di questi naturali genj, riserbandosi ai particolari articoli a trattarne in particolare. Tutte le sorte di ciliegia sieno elleno primaticce o tardive s'innestano sul graffione o sul ciliegio salvatico. L'azzeruolo s'innesta sullo spino bianco e qualche volta sul pero salvatico. La vite s'innesta a tassello sovra altra vite, il pero ed il pomo dimestico s' innestano sul selvatico e sul cotogno. I peschi s' innestano ad occhio sul susino, albercocco, amandola ec. ed il prugno si

incalma ad occhio sul prugno stesso . La curiosità , dice il curato d'Henonville , ha fatto pensare ad innesti straordinarj e bizzarri ed ha mescolati alberi diversissimi sulla speranza di vedere frutti straordinarj e mostruosi . Altri hanno fatto passare una vite entro un albero di noce per avere grappoli d'olio . Altri hanno innestato il melo sul gelso per avere delle mela nere , altri il pesco sul cotogno per avere persiche senza nocciuolo ; ma la natura si è mostrata sempre assai casta nelle sue alleanze e fedele nelle sue produzioni . Ella è una vanità il credere che l'innesto possa lasciar la sua specie per prendere quella del calmone sul quale è piantato e dal quale piglia il suo nodrimento . Sembra che gli antichi abbiano avuta più fortuna in quest' innesti bizzarri . Se crediamo che Virgilio abbia parlato più da agricoltore che da poeta nel 2. delle sue Georgiche, dovremo dire che il noce abbiasi appigliato sull' arbuto , il pomo sul platano , le castagne sul faggio e le ghiande sull'olmo . De la Quintinie chiama questi tentativi non già impossibili , ma per la maggior parte fallaci. Io non ardirei dire che alcuna delle prove degli antichi non abbia colto nel segno, ma direi pur anche che gli alberi in tale foggia innestati conviene che languiscano e che durino pochissimo. V. *Faggio*. Nessuno certamente avrebbe indovinato ciò che al Du-Hamel riuscì di scoprire provando riguardo ad un mandorlo innestato da lui sopra una prugna damaschina nera . Nel 1. anno fece il mandorlo bellissime messe , ma in seguito l' una e l' altra pianta peggiorò e morì . Riflettè allora che ciò poteva seguire perchè il primo comincia a vegetare assai più presto dell' ultimo e che richiede per conseguenza dei sughi nutritivi prima che la prugna possa somministrarglieli : finchè egli è giovane ne tira sempre abbastanza , ma quando diventa più adulto indebolisce la prugna e la

la dissecca. Volle provare lo stesso per via diversa, cioè innestando la prugna sul mandorlo che si unirono perfettamente; ma salendo in quest'ultimo i sughi prima che l'altro sia in grado di riceverli, l'innesto si trovò aggravato troppo e morì di replezione.

Del provedersi gli innesti. La buona riuscita dell' innesto dipende moltissimo e dalla forza del calmone il quale deve trovarsi sano, ben fatto, diritto, a buona esposizione ec. e dalle marze o sorcoli. Di questi ora noi parleremo. Consiglio generale si è di prendere gli inserti da alberi di buona razza. Senza questo voi correrete risico di avere del legno di molto prima che giungasi ad avere un frutto. Devono sempre scegliersi de' rami sani la scorza de' quali sia liscia e lustra, che abbiano de' begli occhi e grossi e vicini l'un all' altro: da questi si tolgano gl' innesti. I rami mal fatti danno sorcoletti molto languidi. Se s' innesti un albero che debba essere in aria aperta si raccolgano i sorcoli da que' rami che s' elevano direttamente al cielo. Quelli laterali non riescono bene. Le marze raccolte si leghino in piccoli pacchetti specie per specie, col suo bollettino esprimente la qualità degli alberi dalli quali sono state tolte per evitare la confusione. Egli è bene raccogliere gl'innesti prima che i bottoni siansi ingrossati, vale a dire in gennajo o sul principio di febbrajo. Se le marze devono essere inviate in paesi lontani non vi sarebbe cosa alcuna di sconveniente a raccoglierle in novembre, purchè si prevenga il loro disseccarsi senza esporle all' ammuffire od al riscaldarsi; mentre è cosa essenziale che la scorza non si distacchi dal legno. Si pretende che queste marze si conservino per 4. mesi se si tengano chiuse in una scatola di latta immersa nel mele. Evvi chi per conservarle le infigge nelle zucche, cocomeri ed altre piante succolente acciò

conservino la loro freschezza . Miller consiglia di non inviare de' sorcoli od innesti in altra maniera che in un cannone di latta lungo circa 10. pollici, l'estremità del quale abbia un coperchio forato da 5. o 6. buchi. Dopo aver messi 2. o 3. pollici d' acqua nel fondo del cannone si facciano entrare gli innesti di modo che il solo pedale di quegli ne sia bagnato . I buchi nel coperchio sono destinati a lasciar trascorrere l'aria per la respirazione delle piante . Si deve essere , siegue il Miller , attenti a mantenere il cannone in una positura verticale , cioè in piedi acciò i bottoni non vengano ad essere bagnati . Per conservare le marze , che non si devono trasportare fino al tempo di farne uso , si seppelliscono a 2. pollici di profondità i fondi dei mazzi lungo un muro esposto alla tramontana . Alcuni le coprono interamente di terra , altri le mettono tutte distese a fior di terra avendo cura di coprirle con paglia o con altro per garantirle dalle gelate ed altri finalmente le conservano in vasi pieni d' acqua che cambiano ogni otto giorni . Ma questa maniera le snerva troppo onde poi non riescono bene .

Cera per coprire l'innesti. Innestando devono tagliarsi dei rami al calmone . Le piogge , la troppa traspirazione che fa l'albero dalla sua ferita possono danneggiarlo non poco . Deve questa e ripararsi dall' acqua e medicarsi con otturare i pori che troppo traspirerebbero . Se l'albero sia grosso si copre la ferita ed il luogo del taglio con una scorza del medesimo albero la quale vi si assicura sopra con legami o di salce o della medesima scorza più tenera , ma se ciò non piaccia o l'albero sia più piccolo fate una mescolanza di terra rossa ed argilla con isterco di vacca ed un poco di fieno ben fino . Questo impasto si mette *in* una tela logora o in una lastra di mosco e si assicura sull' albero per mezzo di vinchi o di scorze d'albero come si è detto sopra . Si

usano dei metodi di medicare le ferite che non si possono lodare come già si disse all'articolo *Incerare*, *Agrume*, essendo migliore l' unguento di s. Fiacre come si dirà al suo articolo. Ma ciononostante riferiremo anche questi vecchi metodi per chi ama saperli e adoprarli. Con cera mescolata con trementina coprite i tagli agli alberi più preziosi e che preme di conservare, ovvero pece nera mescolata con cera gialla applicata calda con una spatola di legno. Un terzo di resina, un terzo di cera ed uno di sego fa un ceroto stimato per piaghe di tal sorte; ovvero pigliate cera vergine mezza libbra, pece di Borgogna mezza libbra e 2. once di trementina. Fate squagliare il tutto unicamente sul fuoco sempre rimescolandolo fino alla perfetta liquefazione. Lascisi la composizione raffreddare per 12. ore e quando ve ne vogliate servire fatela ammollire con acqua calda ed estendetela sovra il taglio. La cera verde che i giardinieri adoperano per coprire le incisioni che essi fanno sopra gli agrumi sarà buona anche per gli innesti. Bradley insegna la seguente ricetta. Cera vergine, resina e bitume, e sego depurato metà di quanto avrete messo delle sudette droghe. Fate liquefare la composizione e subito tagliato il ramo con un pennello da pittore ristuccatene la ferita. Se temiate che le formiche vi guastino il vostro innesto fate una cinta al vostr' albero con un anello di vecchio lardo o spargendo a piede di quello cenere o fuliggine di cammino. V. *Formica*.

Tempo per innestare. La stagione propria per gl' innesti è la primavera inoltrata e l'autunno. Ogni pianta come gode di un particolare innesto così riesce meglio innestata in tale stagione. In qualunque stagione però si innesti deve scegliersi un tempo bello e dolce. Un tempo piovoso mette a ripentaglio l'innesti. La piog-

gia indebolisce l' occhio bagnandolo ed impedisce che l'innesto s'attacchi al calmone bagnando il taglio e le fessure. Il caldo non sia eccessivo, altrimente il ramoscello corre pericolo di seccare. Si sceglie qualch' ora dopo mezzo dì per fare l' operazione; il fresco della notte dà tempo all' innesto di rinvigorirsi e rimettere i danni sofferti dal calore del giorno. Queste scelte di giorno e di ore si fanno da chi ha pochi innesti a fare; ma chi deve farne di molti, innesti quando ha tempo. Si devono per quanto si può riserbare all' innesto le due temperate stagioni primavera ed autunno, ma se venganvi di fuori mandati inserti d'inverno per non perder i rampolli non abbiate difficoltà d' inserirli anche di quella stagione. Scegliete però un ramo dei più paffuti e ben nodriti che chiamansi rami ghiotti che assorbono una infinità di sugo. Questi ben pasciuti avranno tanto d'umore da far sussistere lo straniero rampollo. Rinforzate l'innesto con inviluppar lo di mosco o d'altra cosa che lo difenda dai freddi e custodisca in lui l' umido durante l' inverno. Se ciò far si debba d' estate riguardate dall' eccessivo caldo l' innesto e la primavera seguente vi farà prodigi. Questi 2. innesti sono della classe degli occhi dormienti ed hanno questo vantaggio che io non iscapezzo l' albero se non se quando veggo che l' inserto comincia a moversi. E' osservabile che siccome alla metà di agosto ritorna il sugo nelle piante, così fannosi felicemente gl' innesti a scudo. Cominciano ad allungarsi sensibilmente e rinfrescarsi le notti, onde scema la traspirazione nelle piante, ma gli umori sono in moto per il caldo dell' estate passata: questa forse è la spiegazione del fenomeno.

Pericoli degli innesti. Un sole troppo vivace secca qualche volta e l'innesto e l'albero scapezzato: la pioggia tal ora entrando nelle fessure dell'innesto vi fa

fa marcire ed il rampollo ed il calmone. Si può prevenire quest'inconveniente con coprire con un cornetto di carta o con una scorza d'uovo il calmone e l'innesto il quale si leva di poi quando comincia l'innesto a cacciare. Il cornetto di carta impedisce che l'acqua s'insinui nella spaccatura ed ivi gelando non distrugga la cacciata novella; ma questo cornetto attrae alle volte degli insetti. Gli innesti a corona ed a tassello quanto più cacciano con forza tanto più si deve temere che si distacchino. Queste giovani cacciate sono cresciute tal ora in un anno infino a 4. piedi, hanno prodotto dei rami laterali, si sono caricati di foglie e non s'attaccano al soggetto che per una sottilissima fascia di debole alburno. Una pioggia un poco impetuosa, un vento, un urto violento ve la schianta dal selvatico e delude le vostre belle speranze. Per togliersi da questo pericolo bisogna fortificare queste deboli produzioni o assicurandole con delle pertiche o cimandole più tosto che vedersele rapire dai venti furiosi o dalle pioggie indiscrete. Alcuni giardinieri per ciò evitare sogliono lasciare un pezzo di tronco del selvatico sopra l'innesto per raccomandare a lui il tenero rampollo legandoglielo con dei salci e dei vinchi.

Varj altri modi d'innestare. I metodi sovra segnati sono quegli a cui si riducono questi che qui siamo per descrivere; certe circostanze però che possono portare dell'utile e della comodità credo non saranno discare al lettore.

Innestare sulle radici. Quando s' innestano alberi nani l'innesto si posa 1. o 2. pollici sopra terra acciò tutto il selvatico resti in terra sepolto. Du-Hamel spinse più avanti la sperienza. Fece innestare sotterra alcuni selvatici di pero. Crebbe l'inserto e la parte che era in terra sepolta gettò le sue radici. Egli stac-

cò dopo alcun tempo l'inserto ben radicato dalle radici non sue ; in questa maniera si procurò un albero di belle pera ed altri buoni frutti i di cui getti non avevano bisogno d'essere innestati . Sulle radici istesse si può innestare come sul tronco . Per primo vantaggio che si avrà da questi innesti sarà quello che si possono fare sopra le radici delle medesime piante domestiche senza perderle , dacchè non si scapita nulla quando un albero è vigoroso a levargli un tronco delle sue radici maestre e sopra di quello ed in ciascuno delle sue braccie potranno farsi altrettanti innesti . Ma se l'albero sia selvatico e nulla ci prema di perderlo si potranno fare sopra le sue radici da 20. o 30. innesti che in breve tempo ci daranno altrettanti alberi in vece di un solo che dar poteva quel selvatico innestato sopra i suoi rami , e questo è un secondo più importante vantaggio ; alli quali si aggiugne il terzo addotto dal Pluche , che si potrà piantare a dirittura la barba coll'innesto nel sito medesimo ove l'albero dee regnare ; laddove giusta le operazioni predette bisogna prima innestare e poi indugiar quasi sempre a lungo tempo per trapiantare . Chi sarà vago di fare così degna esperienza potrà eseguirla in 3. maniere : 1. scavata la terra intorno al tronco d'una radice senz'altro lo innesti con tutti i suoi rami più vicini , lasciando all'aperto le sole parti innestate e tutto il rimanente resti come stava coperto e radicato . Quando poi vedrà allignati gl'innesti caverà da terra tutta la radice sino alle ultime barbe dividendola in tante parti quanti sono gl'innesti , ciascuna con un sufficiente arredo di barbe e tutte le pianterà ne'luoghi destinati : 2. tagli dal pedale la radice e la innesti nel tronco ed in uno o più braccia che non saranno troppo sotterra e lasci tutto il resto delle barbe come stavano nel proprio sito : 3. tagli dal pedale e

ca-

cavi fuora tutta la radice, la divida in tanti pezzi quanti sono i rami, colla condizione che ciascuna porzione abbia seco una competente quantità di barbe, poscia in ognuna di coteste parti faccia il suo innesto e le pianti in terra con tutta la diligenza lasciando allo scoperto la sola estremità innestata. In qualunque delle 3. maniere potrebbe arricchirsi di nuovi alberi la campagna e soltanto la terza che sarebbe più comoda sembra la più pericolosa.

Innesto per approssimazione o ad orecchio di lepre. Allor quando 2. alberi di eguale grandezza sono assai vicini se s'intacchi la loro scorza e il loro legno per applicare l'uno all'altro talmente che le scorze interiori si combacino perfettamente, questi alberi s'innesteranno così esattamente, che se si tagli al di sotto della loro unione uno dei 2. alberi, le radici di uno manterranno in vita anche il congiunto e si vedranno sopra un solo tronco 2. teste anche differenti di specie. Carlo Stefano prescrive che si taglino tutti i rami della pianta gentile eccetto il ramo da inserire, e il salvatico del tutto si scapezzi levandogli i rami infino sul tronco e il tronco poscia si spacchi. Con questa foggia di innesto afferma che può inserirsi ogni sorte d'albero sopra di ogn'altra sorte di genere diverso, come sarebbe l'ulivo sopra la ficaja; e soggiugne che quella era maniera molto usitata al suo tempo nel paese di Mans ove ricordavasi aver mangiato uva che aveva il sapore di noce, perchè la vite era stata incalmata nella noce nel modo predetto. Il medesimo innesto può effettuarsi in altre guise le quali a ciascuno potrà il proprio ingegno suggerire, per es. potranno scavarsi nel tronco e ne' rami del selvatico 2. incisure da un fianco e dall' altro e scegliendo 2. rami del domestico si farà in ciascuno una simile incisione fazzonata in maniera che debbano com-

combaciarsi e toccarsi a pelo le 2. calteriture incastrando esattamente i 2.rami nel sito dei loro intacchi: possono anche spaccarsi e scorticarsi i 2. rami da un solo fianco e adattando con esattezza una piaga sopra dell'altra dovranno strettamente legarsi o attorcigliarsi quando sieno verghelle pieghevoli; e così possiamo in altri modi accoppiare insieme il domestico col selvatico, purchè sempre s'abbia riguardo ad applicar con diligenza l' intima superficie o cuticola dell'uno coll' intima dell'altro. Questa foggia d'innesti, dice il Pluche, fa sempre miglior riuscita degli altri, perchè laddove negli altri non concorre all' operazione che un succhio solo, quì ne concorrono due, e in conseguenza è molto più facile che il ramo domestico faccia presa, e che incorporandosi nel selvatico lo ingentilisca. Questa sorte d'innesto tal ora si eseguisce naturalmente nei carpini, nei fichi, nelle quercie ed in altri arberi che sieno piantati vicini o seminati ben fitti. V. *Siepe*, *Limone*. Chi intortigliasse insieme 2. alberetti vicini allor quando sono ancor virgulti crescendo questi farebbono un albero simigliante ad una colonna spirale. Una fila di questi sarebbero una bizzarria nell' ornamento d'un viale. Se s' intortiglieranno 3. o 4. virgulti di rovere o d'altra pianta messi un pajo di passi lontani uno dall'altro sicchè facciano un triangolo con i lati eguali, dopo alcuni anni saranno capaci di sostenere sulla cima, che con facilità può ridursi come un camerino, una allegra brigata che là si raduni ad una merenda. Con quest'innesto alla maniera che si riduce un albero ad avere 2. teste ed una sola base si può ridurre un albero ad avere 2. basi ed 1. testa sola. Si taglino le teste di due alberi ed approssimandoli facciansi combaciare i rami d'entrambi all'indentro e si leghino bene strettamente acciò non disgiungansi, coll'

an-

andare del tempo si uniranno facendo una sola testa. I vantaggi di questo metodo d'innestare sono, che l'esito è più certo non essendovi motivo di dubitare che perir possa quell'innesto il quale trae i suoi nodrimenti e dal calmone ove è innestato e dalla terra ove ha da lungo tempo dimorato. Questo essendo in sostanza una specie di provignare, se sia comodo si risparmi l'innesto e se ne facciano le margotte. Fino a tanto che gli alberi sono in succhio si ha la comodità d'innestare per approssimamento, onde chi vuol servirsi di questo metodo lo faccia di primavera allora che i bottoni non sono ancora aperti. Miller dice che questo è l'unico metodo per innestare il noce. All'articolo *Noce* segneremo un altro modo moderno per innestarlo. Egli soggiunge che gl'innesti per avvicinamento sono più deboli degli altri e che gli altri a nocciuolo in tal maniera innestati sono soggetti alla gomma. Secondo lui questa sorte d'innesto conviene particolarmente a quegli alberi i quali crescono lentamente ed il legno dei quali è di una tessitura fitta. Pretende pure essere questo il modo di naturalizzare piante straniere per l'ordinario troppo delicate per passare l'inverno fuori della stufa, ciò è, dic'egli, una sperienza costante in Inghilterra. Questo coltivatore suggerisce di fissare in terra qualche sostegno per impedire che il vento non distacchi i 2. alberi, accidente ordinario quando non si ha questa precauzione. Quattro mesi bastano per unire il soggetto all'innesto. Secondo Miller ogni albero innestato per approssimazione non suol profittare in avanti, e perciò non vuole che s'usi cogli aranci e cogli alberi fruttiferi, ma con quelli soli di mera curiosità.

Innesto a brocche ossia a forca, a sfesa, a pendolo. Si dà tal ora che un bell'albero e di buona comparsa divie-

viene sparuto per aver o perduto un ramo o non averlo cacciato. Si piglia un ramo della medesima specie od altra che poco importa, ed avendo tagliata l'estremità più grossa in forma di cuneo si fa entrare ben sigillata in un foro artificiosamente fatto nell'albero che si vuole rabbellire, avvertendo che la corteccia della brocca che si vuole innestare combaci con quella dell' albero. Quest'è un innesto a tassello, ma non si scapezza l'albero. Quest'innesto è un poco più difficile di quello a bietta; ma se sia con diligenza eseguito non falla giammai. Si fa in tempo degli altri innesti. Un intarsiatore che innesta i suoi lavori in un burò o in un comò coi suoi strumenti lavorerebbe a perfezione il foro ove incastrare l'innesto.

Innestare a pezzo riportato. Si fa un incavo nella scorza dell'albero e l'incavo deve penetrare entro il legno. In questo s'intarsia un pezzo d'altr'albero il quale vi si lega e s'apprende. Quest' innesto per l'ordinario si fa sugli ulivi. Con facile metodo innesterete a pezzo riportato se avrete un ferro come quello col quale si tagliano le cialde per sigillare le lettere e con questo taglierete e trasporterete via la scorza d' un albero che getterete via. Col medesimo stromento voi taglierete la scorza d'un albero novello che volete inserire. Non avete che ad inserire la scorza domestica sull' albero selvatico la quale combacerà perfettamente col foro fatto dallo strumento medesimo: non avete che a legare l'innesto per difenderlo dall' acqua.

Innesto per inoculazione. Questo è il medesimo che il sopradetto, ma inoculando deve togliersi dal selvatico una gemma od occhio ed in luogo di quello precisamente mettervi un occhio del dimestico. Questa pratica non piace punto a de la Quintinie il quale finisce con dire che tutte le prove da lui fatte sono comparse inutili.

Os-

Osservazioni generali sull' innesto. 1. Qualunque metodo s' adoperi d' innestare deve aversi attenzione che il libro o la scorza interiore dell' innesto ben esattamente coincida col libro del selvatico. Quando combacino bene ed esattamente, l' innesto si fortifica talmente che diviene quasi un ramo naturale. 2. Quando una volta gli alberi sono in sugo l'innesto a corona e l'innesto ad occhio a cacciata sono preferibili a quell' a bietta. 3. L' oggetto dell' innestare si è di sostituire i rami d' un albero a quello d' un altro, per esempio quelli d'un persico a quegli d'un prugno: bisogna avere in mira di non conservare che i rami che provengono dall' innesto e di togliere tutti quelli del calmone che vanno mostrandosi. 4. Non ostanti le testimonianze di molti libri d' agricoltura ove trovansi degli innesti straordinarj quali li abbiamo riferiti di sopra, io non sono di parere di stare a questi mostruosi innesti, quando abili coltivatori hanno provato per molt'anni consecutivi a replicare le sperienze in ciascun modo e sono rimasti delusi. Devesi avere una relazione d'organizzazione, una rassomiglianza di certe parti fra l' inserto ed il soggetto non solo nelle parti di riproduzione, ma ancora nel succhio, nella tessitura del legno acciò l'innesto s'appigli in maniera di sussistere sì lungo tempo che il soggetto. Questa è l'analogia delle piante la quale non solo ha rapporto a quelle del medesimo genere, ma a quelle ancora di genere diverso che quantunque di genere diverso vanno in succhio nello stesso tempo, come l'albicocco col mandorlo, il persico col prugno, l'azzeruolo col cotogno. Ma molte analogie non si possono scoprire che per mezzo dell' esperienza. Si sa ed in gran parte si vede al primo aspetto che le piante hanno delle differenze notabili non solo nelle parti solide e nelle fibre, ma anche nelle fluide. Alcune hanno il sugo

go bianco come il latte, altre lo hanno rosso, altre chiaro e limpido, alcune viscoso, altre liquido. Il gusto e l'odorato danno altre differenze infinite. Se sonosi ottenute alcune produzioni per mezzo di tentativi che forzano la natura non sono queste state che cose languide e senz'utilità e di pochissima durata. 5. Non si può negare che l'innesto non sia il più sicuro metodo per riempire il giardino di quei frutti che più sono di piacere. L' esperienza giornaliera non permette di dubitare che questa operazione perfeziona i frutti e d'aspri li rende dolci: ma impossibile è a provare che cambi le specie. Il castagno innestato più volte sul castagno diventa marrone, ma il marrone non è specie diversa dal castagno. 6. La scelta dei calmoni non è una cosa indifferente per cagione dell' effetto che deve produrre la mescolanza dei sughi. Un medesimo ramo di pero per una parte inserito sopra un cotogno e per l'altra sopra un pero selvatico darà frutti assai differenti. I primi avranno la scorza più fina e colorata, la polpa più delicata e succulenta. Ma queste leggiere variazioni sono cagionate pur anche dalla diversa esposizione o dalla diversità del terreno. In una terra grassa ed umida i frutti saranno più sugosi ma meno saporiti, nel mentre che in una terra secca avranno bensì minor mole ma più sapore. Tutto ciò però non cambia di specie e tanto una pera buoncristiana sarà quella che nasce inserita sopra un cotogno, che quella nata dall' inserto sopra un pero selvatico, in una terra secca od in una terra umida. 7. Se qualche singolarità nasce per esempio sovra di un ramo, il quale faccia i fiori doppi, che abbia le foglie diversamente colorate o simil cosa, la rarità si perde prontamente se si lasci sull'albero produttore; ma se il ramo mostruoso s' innesti sovra d' altro albero conserva la sua specie e di una mostruo-

si-

sità ne fa una regolarità : ecco una maniera di sudividere delle specie di frutti in altre specie non conosciute. Queste varietà si perderanno anche sull' albero innestato se non si abbia l' attenzione di tagliare prontamente quei rami che ritornano allo stato primiero e rassomigliansi al primitivo naturale albero dal quale sono stati tagliati per innestarli. 8. La maggior parte degli alberi innestati durano assai meno che gli alberi franchi o che non hanno subíta tale operazione. Assai di raro si trova un perfetto rapporto fra l'albero dell'innesto ed il calmone. Ma in molti alberi evvi un'analogia sì perfetta fra l'innesto ed il soggetto, che trovasi talora difficoltà a distinguerli fra di loro ed a gran pena si può assicurare se sia stato l'albero innestato o no. Ed hannovi degli alberi che innestati acquistano vigor maggiore e perciò sussistere dovrebbono maggior tempo che se non fossero stati inseriti. Du-Hamel quando ciò succeda stima doversene attribuire tutta la ragione a tutt' altro che all' analogia. Ciò accade innestando un prugno claudio sopra un persico di nocciolo. La ragione si è perchè l'innesto toglie al soggetto le qualità viziose, l'eccessiva e superflua vegetazione del persico. Al contrario alcuni alberi hanno più lunga vita sopra soggetti deboli e poco vivaci che sopra soggetti più robusti e di lunga età. Il prugno dura più che il persico di nocciolo, nonostante il persico nano dura più tempo sul persico di nocciolo che sul prugno. L'innesto moltissimo contribuisce a guastare o ad accomodare un albero o impedendo o favoreggiando lo sviluppo delle foglie e delle radici. Come è ben provato nella *Fisica delle piante*, esse producono radici proporzionalmente alla produzione dei rami ; egli è assai evidente che un innesto che languisce e che dà pochi rami poco anche contribuisce alle radici. 9. Si danno dei casi

si nei quali certi inserti applicati sopra arberi deboli sembrano sussistere più a lungo che quelli che sono inseriti sopra legni più vigorosi. Aggiungeremo che, quanto più un albero è grosso, tanto più forti devono essere gli innesti; essi cacciano con vigor maggiore che i deboli. 10. Deve adunque farsi studio circa i rapporti che gli alberi hanno fra loro per non perdere l'innesto sopra alberi che non convengono; e devono per altra parte procurarsi alberi vigorosi e di lunga vita. Si è notato che gli alberi troppo vigorosi e che fanno delle cacciate molto piene non sogliono dare poi frutto. Può ricavarsi qualche vantaggio coll'indebolire la pianta massime allora quando negli orti si vogliono allevare alberi nani. A questo si giunge scegliendo ed il soggetto ed il suolo. 11. Si giunge ad indebolire l'albero con fare innesto sopra innesto. Du-Hamel si duole di non aver potuto seguitare per più anni consecutivi ad osservare i cominciati successi d' un suo innesto, nel quale aveva interposto un inserto di cotogno e di spino bianco fra'l soggetto e l'innesto d'un pero; prova nella quale egli proponevasi di diminuire la forza d' un albero. 12. Se si vuole giungere a fare una piantata d'alberi totalmente eguale bisogna ricorrere agli innesti. Abbiamo avuto campo d'osservare che per questo mezzo principalmente si possono moltiplicare le specie e le varietà che più ci aggradano, e perciò può l' innesto uscire dai giardini e portarsi nei boschi e nelle selve, per moltiplicarle di quelle piante che più ci sono utili. Non si può negare che gli alberi infruttiferi innestati crescono più presto e se s' innestino anche soprasè stessi, il loro legno, la scorza, le foglie diventano più vivaci, più delicate e più porose. Se si replica l'innesto il frutto migliora anche in sapore e gentilezza. E' stato sperimentato nelle ciliegie e nelle pere, e di queste ultime

me le pere bergamotte e le spadone innestate sopra alberi di altra pera sono riuscite di più grato sapore e tenerezza che non sono le altre della medesima specie. Così i melaranci di Portogallo se s' innestano sulle lumie o aranci comuni col frutto dolce sono di miglior perfezione e qualità che se fosse fatto sopra gli altri agrumi. 13. Si pretende che se s'innesti un ramo di ciliegio primaticcio sopra un selvatico tardivo e viceversa s'avranno i frutti a mezza la stagione. 14. Non si deve inserire giammai un sorcolo dell' albero del quale non si siano assaggiati i frutti. Alle frutta ed al vino s'applica bene spesso il nome di buono quando non lo meritano punto. 15. Chi ha dei molti innesti a fare non si fidi della sua memoria, ma li scriva sopra d' un libro. Negl' innesti succede bene spesso ciò che detto abbiamo nei semi e nelle cipolle dei fiori. V. *Fiore*. 16. Per li frutti a nocciuolo conviene che chi ha l'ufficio d'innestare sia pratico del suo mestiere e questo ancora delle volte non riesce. Gl'innesti in quest' alberi sono difficili quanto facili sono in quegli alberi che portano il frutto a seme. Onde se questi non attaccano si dia la colpa all'innestatore principiante e poco sperimentato. 17. Secondo le Transazioni filosofiche si sono inseriti dei pomi e dei tigli sulle proprie radici, così molte piante sulle radici delle altre e con prospero successo. La radice del noce non ha risposto ai desiderj. Un filosofo in campagna disoccupato potrebbe con varie sperienze tentare se questa radice volesse a contemplazione di qualch' albero tralasciare l' antica rusticità. 18. Un vecchio ceppo che tende al suo fine può esser utile innestando su qualche di lui ramoscello un frutto o qualche sorcolo straniero. 19. Quando s'innesta un albero in attuale spalliera si mettono otto, dieci, dodici innesti sovra varj suoi rami nello stesso tempo acciò resti

meno di muro scoperto e meno di tempo s' impieghi a coprirlo. 20. I calmoni giovani ove devesi posare l'innesto devono essere se sia possibile provenuti dal seme e che sieno stati trapiantati 1. o 2. volte. Le propagini ed i rampolli suppliranno al mancamento di questi. Devono scegliersi pur anche alberi che sieno cresciuti al largo. L'aria che da ogni parte libera li circonda li rende più forti e di complessione migliore di quegli che crescono fitti l' uno a canto dell' altro. Gl' innesti su quest'ultimi crescono è vero a vista d'occhio, ma sono tardi a far frutto e contraggono un'abitudine alla sterilità che difficilmente ad essi si toglie. 21. Utile cosa sarà il seguire il consiglio di quelli che esortano a preparare l'impiastro per medicare i tagli dell'albero almeno un mese avanti che egli s'impieghi. Per ciò fare, prendete alla superficie d'una terra forte e grassa quella quantità di terra che sarà proporzionata alla quantità degl'innesti, mescolatela con letame fresco di cavallo intero. Acciò tutto sia meglio collegato aggiungetevi o paglia o fieno tagliuzzolati minuti; al che aggiungerete un poco di sale, il che impedisce che si screpoli al gran secco. Impastate questa mescolanza con acqua come impastereste della creta. Nella massa farete un buco che riempirete d'acqua ed un giorno sì e l'altro no rimpasterete tutta la materia. Dovrà quest' impasto guardarsi dalle gelate e dai venti caldi. Quanto più sarà vecchio e rimescolato tanto sarà migliore. 22. Le mescolanze resinose sovraccennate quando si vogliano sono più adattate agli innesti fatti in autunno. La spessezza di un quarto di pollice distesa sulle piaghe degli alberi basta per garantirli da qualunque impressione dell'aria, e quando questa materia sia divenuta dura per il freddo le difende egregiamente dal gelo il quale fa screpolare l'impiastro. V. *Frutto, Fiore, Esperienze.*

In.

Innesto. V. *Innestare*.

Inoculare. Innestare ad occhio. V. *Innestare*. Come s'inoculi un corno ad un gallo, V. *Cappone*. Inoculare il vajuolo, V. *Vajuolo*.

Inondare, *Innondare*, *Inondazione*, lat. *Inundare*, *Inundatio*, fr. *Innonder*, *Innondation*. Ciò succede, quando l'acqua uscendo dai suoi soliti termini inonda i terreni. Per l'ordinario moltissimi paesi soffrono danno dalle inondazioni e per la violenza colla quale i torrenti precipitano dalle montagne, onde schiantano alberi, diroccano case, rovinano mulini ec., e per li sassi e la cattiva terra che strascinano giù dalle montagne. Questa terra o arena si sparge per le campagne e le dimagra considerabilmente e coi sassi le rende difficili a lavorarsi. Le inondazioni però di quelle acque le quali sono passate sopra terre buone, strascinano talora tanto di grasso e di buon suolo da ricoprirvi una possessione o sterile di natura o isterilita da altra inondazione e rendervela coltivabile e feconda. In caso che il fiume sogliavi portare terra buona servitevi delle regole e delle notizie poste alla voce *Colmare*.

Avvertenze generali da osservarsi nella costruzione degli argini destinati a riparare i terreni dalle innondazioni della marea o dei fiumi. Si scava un fosso di 10. o 12. piedi di largo e di 2. o 3. di profondità. Se la terra è erbosa si levano le zolle intere e si mettono in disparte per l'uso che si dirà in appresso. L'altra terra scavata si getta verso il mare a 2. o 3. piedi lungi dal fosso e si dispone a tale altezza che superi le più alte maree. Quando è al dovuto segno si appiana bene la superficie superiore in 2. piedi di larghezza; al di là di questa larghezza l'argine deve dalla parte del mare o del fiume discendere a scarpa con un' inclinazione di 5. piedi nella lunghezza di 15. o 18.: il lato interno deve

essere perpendicolare. Quando l'argine ha la forma che deve si prendono le zolle messe in disparte e si collocano all' estremità inferiore della scarpa, affinchè rompano e sminuiscano l' effetto dei flutti che senza questa precauzione strascinerebbero le terre fresche che formano l'argine. Se poi non vi fossero zolle erbose converrebbe seminarvi erba da fieno la quale in 2. mesi renderà l' argine inespugnabile sè pure il mare aspetterà tanto ad assalirlo con qualche borrasca. Che se l'argine fosse fatto di sabbia o di terra incapace di produrre fieno bisogna seminarvi piante marine e nel costruire l'argine si dovrà alla sabbia frammischiare paglia, rami, frasche e conficcarvi dei pali affine di dare maggior consistenza alla massa. Il fosso scavato serve a ricevere le acque piovane e deve avere uno scolo che si possa aprire quando fa bisogno. V. *Fiume*.

Mezzo di sminuire l' insalubrità prodotta nelle case dalle innondazioni. Le acque inondatrici lasciano nelle case da loro inondate una umidità viscosa e grassa che serve di veicolo al mefitismo del suolo: Il rimedio a questo inconveniente si è una operazione che sembrerà contraddittoria al fine proposto; questa si è di lavare i muri e il pavimento subito che l' acque si saranno ritirate e se fa bisogno anche qualche tempo dopo in giornata secca. Nei paesi acquatici come è l' Olanda sono ben persuasi della bontà di questa operazione, poichè non mancano di lavar le case 1. volta o 2. alla settimana. La ragione infatti insegna che l'umidità muriatica essendo deliquescente e non evaporabile non si può allontanarla se non disciogliendola; lo stesso si dica dell' umidità attirata dal salnitro. Quando i muri avranno trasudata la prima umidità si passerà sopra di essi un latte di calcina viva che assorbe l'umido e arresta il mefitismo. Bisognerà tener accese delle bragie-

re

re per mantenere un certo grado di calore che non deve peraltro essere troppo forte per non produrre un troppo repentino asciugamento e non si brucierà nè paglia, nè legno che possa affumicare le camere. L'azione del calore sarà ajutata dalla circolazione dell' aria che si promoverà quanto è possibile aprendo la comunicazione in tutti i siti convenienti con l'aria esterna purchè sia secca, che se è umida si chiuderanno porte e finestre. Si darà pure il maggior accesso alla luce del giorno e ai raggi del sole se è possibile. Queste sono le generali avvertenze per disumidire i muri. Ma le persone che devono abitare tali case faranno bene ad usare personali attenzioni. Tali sarebbono quelle di coprirsi la testa più dell' ordinario, di non porre i piedi nudi sul suolo, ma su stuore distesevi sopra, di andar vestiti caldamente, lavarsi sovente le mani e i piedi e il corpo, pettinarsi ogni giorno, far uso di alimenti sani, fare un discretto esercizio, favorire la traspirazione, lavare frequentemente i panni e gli abiti, non tener il letto vicino alle muraglie, collocare presso i muri stuore di paglia o di giunco o altra materia assorbente l' umidità, e parrebbe ottima la carta, che di giorno si farà seccare al sole, di non tenervi gli alimenti che vi si corromperebbero facilmente e fra questi il pane massimamente caldo. Queste precauzioni sono applicabili anche alle abitazioni degli animali, e si preverrebbero forse in tal guisa molte epizootie. V. *Umidità*.

Insalare, *Salare*. V. *Salare*, *Carne*, *Bue*.

Insalata, lat. *Acetarium*, fr. *Salade*. Una mescolanza di differenti piante eduli che per l'ordinario si mangiano crude, che si condiscono con sale, pepe, olio, aceto o sugo di limoni. Così si mescolano o si adornano le lattuche o cappuccie o semplici con erbe odorose, come erba dragona, mentuccia, cerfoglio,

erba stella, pimpinella, portulaca e simili erbe che chiamansi saporetti. Hannovi dell' insalate cotte; tali sono le bieterape, broccoli ec.; delle insalate poste nell' aceto, come cocomeretti, petroncianetti ossia marignanetti, capperi, bottoni di portulaca ec.; delle crude, come la cicoria ec. Ed il lusso e la gola ha trovate le insalate di polpa di cappone, di carne di manzo ec. Si adorna l'insalata coi capperi, colle bietole, si mescola colle radici, coi ravanelli, colla scorzonera ec., si sparge di fiori di borraggine, di rosa, di viola mammola per dar odore. Il salume magro, quali sarebbono le alici, il tonno salato, la sorra, il merluzzo o bacalà fritto servono d'ornamento alla medesima; e quando il vostro credenziere abbia tempo e buon gusto ve la dirizza sulla tavola ora in forma d'un monte, ora d'una torre, ora d'una cittadella e con bizzarra figura rallegra la mensa con il bel verde e con richiamare alla memoria i primi pasti della natura. Uno sa che l' insalata si condisce coll' olio, sale ed aceto, ma la mancanza di questi condimenti, precisone il sale, può essere supplita. L'aceto si può supplire coll' abbondanza de' frutti confetti nell' aceto, con dell' agrestata, col sugo di limone, colla mescolanza dell' acetosa. All'olio si supplisce con ogni sorte d' untume, collo strutto, col grasso, col butiro, colla carne grassa, coll'umido de' stufati e simili. Si suol dire per proverbio che per condir bene e godere un' insalata voglionvi 5. sorte di persone. Un prodigo che somministri l' olio ed un avaro che ponga l'aceto, un prudente la sali ed un pazzo disordinatamente la rivolga e 4. frettolosi se la mangino. Io non voglio questionare se l'insalata sia sana qualora non si mangi essendo riscaldati. Dicano i medici ciò che si vogliano, io a cui l'insalata è sempre piaciuta dico essere sanissima e voglio sostener che sia tale per-

perchè tale l'ho sempre provata. Osservo soltanto che al portare dell' insalata la tavola si rallegra o sia perchè le forze sieno ristabilite ed il vino cominciat'abbia alle 2. portate a mettere in brio gli umori ; non voglio disputare nemmeno questo . Il verde amabile della cicoria, il candido non fucato della scarola e dell' indivia, ornate di fiori , contornate di auree fettoline d' arancio e di porporine bieterape ritagliate in varia forma o dalle gialle carote e violette , gnafalj , richiama l'allegria nel cuore e l'appetito allo stomaco, talchè le più svogliate donne anche dopo un gran pasto trovano sempre un po d' appetito per 2. bocconi di fresca insalata . Siete in villa ? Vi sopraggiunge un'allegra brigata di uomini, donne, fanciulli e ragazze a farvi una visita un dopo pranzo ? Se voi preparate loro un'improvisa merendina di un' insalatina mescolata di varie sorti d' erbe, sparsa di fior di borraggine o di violette, d'onde i raponzoli porgano fuori la bianca radice , ove facciano pompa di lor varietà le colorite radici e sembrino tanti piropi e rubini fiammeggianti gli acini di melo granato, ove per rendere più forte l' aceto s' uniscano capperi, capparoni , cedriuoletti , melegianette , nell' aceto conservati , o per renderlo più amabile aggiungavisi qualche cucchiajo di quel perfetto aromatico che a Milano viene dalla Valletellina ; se no non mancate di spargervi sopra alquanto di ribes o d' uva spina e simili altre galanteriette , che il prodotto sieno del vostro orticello di casa ; se voi preparate , dissi , loro una tale insalatina e contornata di ova toste spaccate voi vi fate un onore da principe e colla spesa di pochi quattrini , quanti ve ne vanno per l' olio e per il sale, voi avete incontrato nel genio di un' allegra compagnia più che se aveste loro offerto i sorbetti o la cioccolata . Se io dica bene o no, mi rimetto all' esperienza . La natura in

tempo d'inverno sembra che generalmente ci neghi le fresche insalate, ma l'arte ce ne procaccia. Si conservano dell' erbe fresche nelle cantine ove nel temperato ambiente cavano dall' arena ove sono sepolte tanto nudrimento da non perdere se non approfittano. Le indivie che sono venali, le lattuche ec. sono conservate in questo modo. V. *Conservare*. La cicoria caccia dalla sua radica certe lunghe foglie che somministrano una buona, sana e fresca insalata. V. *Radicchio*. La campagna anche nell' inverno più fitto spontanea vi darà qualche filo di cicoria selvatica, qualche cardoncello e qualche piantarella di cicerbita. Un prudente economo in campagna si tiene sempre provisto di quelle cose che possono abbisognargli per un assalto improviso di forestieri e per il fornimento della sua tavola. Che però deve egli non tanto per questo solo motivo, quanto per ogni altro scorrendo questo Dizionario sciegliere i capi che preparar deve fra l' anno per provedersi la dispensa l'inverno. Egli deve adunque conservare in cantina quegli erbaggi che conservar non può sulla terra. Salarne altri, seccarne alcuni, metterne altri in aceto ec. Si provede adunque in tempo d'autunno d' insalate cotte da frammischiarsi colle crude all' inverno. Si compongono queste di cipolle di Catalogna o di altre cipolle bianche, di bieterape ossiano carote, di selleri, di punte d'asparagi, di molti frutti od erbe confette nell'aceto quali sono i cedriuoletti, la sassifragia, i nasturzj d'India, la cresta marina, i capperi, i fagiuoletti in teca e varj legumi. Quelle frutta o legumi che si conservano nell'aceto benchè sieno insipidi in sè, con tutto ciò prendono sapore dalla compagnia degli altri specialmente dalla cipolla, dal porro, dal rocambole ec.

Insalata d'alici salate. Si nettano togliendo le spine.

ne. Si lavano poscia nel vino e spartitele in mezzo si pongono sopra un tondo guernito di cipolette e perzemolo tritato, contornatele con bietarapa cotta, capperi. Mettete poscia in un piatto diverso olio d'olivo, pepe bianco e sugo di limone, sbattete il tutto bene e spargeteglielo sopra quando volete portarle in tavola. I Genovesi aggiungonvi alquanto di origano o regano pestato.

Insalata di erbe confette in aceto. Si nettano gli erbaggi, ai capperi si togliono i picciuoli, i frutti più grossicelli si tagliano in fette e s'acconciano col solo olio. Alcuni vi aggiungono per farne un come agro dolce alquanto di zucchero.

Insalata di sedano o di cardo ec. cotti. Si fanno bollire con acqua e sale ben nettati prima e si lasciano ben sgocciolare e s'accomodino con olio, sale, pepe e limoncello:

Insalata di cicoria selvatica. Questa essendo amarissima si fa che perda l'amaro con tagliuzzolarla minuta e lavarla in molte acque e servesi in tavola con zucchero ed un poco d'aceto, ovvero con olio, aceto, sale, pepe ed un poco d'aglietto. Il medesimo si fa colla cicoria dimestica. Si fa in un mazzo e stringendola bene colle mani si va tagliando il più sottile ed uguale che si può. Si lava in più acque onde perde l'amaro e s'acconcia con olio, sale ed aceto, ovvero nel mortajo di legno si pesta aglio del quale se ne imbeve l'aceto. Si pestano a parte 1. o 2. pesci salati come alici i quali si uniscono nel mortajo medesimo coll'olio ed aceto col quale si stemperano e dopo avere passato per istaccio questa composizione si spande sull'insalata verde. Questa cicoria riceve non ispiacevolmente in vece dell'olio d'ulivo, quello di noce o di lino. V. *Radicchio*.

In-

Insalata di cedriuoli volgarmente cocomeri. Pelate il cedriuolo crudo e tagliatelo in fette, salatelo con sale nero e ripostolo fra 2. piatti, di tanto in tanto movetelo e fatene uscire l'acqua che geme dalle fette. Conditelo poi con olio, aceto e pepe, cipolla e qualche saporetto.

Insalata di radiche. La scorzonera, la cicoria, il perzemolo ed altri erbaggi hanno la radice edule. Questa si lava, si raschia bene, si toglie d'entr'essa quanto ha di duro, si prolessa e s'accomoda con olio, sugo di limone, sale e se abbiano dell'amaro, un poco di zucchero.

Insalata salvatica praticata sul Genovese. Essa suole comporsi di radicchio, cicerbita, pimpinella e raperonzolo:tale mistura a dir vero accresce l'appetito, corregge gli umori peccanti dello stomaco e delle prime strade, rinfresca, tempera e dolcemente scioglie il corpo anche desostruendo: onde in questa maniera si correggono i cattivi effetti prodotti agli abitanti dall' inverno sì egualmente che quei che produce la primavera e si dispongono a meglio soffrire gl'incomodi estivi; per il che da chi è di non cattivo stomaco usar si dovrebbe più ancora di quello si pratica. Lo stesso dicasi probabilmente di altri popoli abitanti sul mare. Che se a qualcuno non andasse a genio il raperonzolo può tralasciarlo usando delle altre erbe già dette o consimili.

A chi piace da un piccolo orticello o da 30. vasi che egli tenga sul suo terrazzo ricavare il suo piattino di cicoria o d'endivia ogni giorno, faccia in questa maniera. Per un mese continuo semini ogni giorno l'insalata in uno de'vasi. Quando abbia finito di seminare, colga l'insalata dal primo vaso che in un mese sarà cresciuta, quindi dal secondo e finito l'ordine torni da ca-

capo al primo il quale sarà ricresciuto, per darvi l'insalata del secondo taglio. Per variare in un vaso potete seminare lattuca, in un altro cicoria ec.

Per far nascere l'insalata in meno di due ore. Il segreto è di de la Brosse. Presi, dice egli, della cenere di mosco e del terriccio assai buono e ben consumato. L'ho più volte adacquato con sugo di letame e fatto molte volte seccare al sole talchè questa terra è divenuta assai grassa e mobile. Se egli è d'inverno voi metterete questa terra in un gran vaso e l'anderete impastando sempre con scolatura di letame sino a tanto che essa sia umida da seminarsi. La metterete in uno scaldatojo che abbia il calore eguale al calor della terra nel mese di giugno. In questa terra così preparata seminate la vostra insalata avendone fatto preventivamente stare a molle il seme per 24. ore, ed a misura che vedrete seccare la terra, l'anderete umettando d'acqua piovana non tanto fredda. Se poi sia d'estate mettete il vaso al sole; in questa guisa in meno di 2. ore voi avrete una insalatina seminata nel mettervi a tavola e colta alla medesima tavola dai vostri convitati. La sperienza non è nuova ed è tanto facile che qualch'uno si compiacerà di rettificarla. Aggiungo che Laurent notaro diLaon in 48.ore faceva germogliar l'insalata per la sua tavola infondendo i semi per 24. ore nell'acquavite e seminandoli in terretta mescolata col letame di piccione e calce ben estinta e polverizzata. Il sig. notaro di Laon non me la farebbe credere sebbene me la confermasse con un rogito. L'acquavite è più abile a ristringere e cuocere il germoglio di un seme che ad accelerarne la vegetazione.

Inselvatichire, lat. *Sylvescere*, fr. *Dévenir sauvage*. Divenire selvatico. Le terre che negligentemente si lavorano sogliono ben presto inselvatichire. Si mol-

moltiplicano l'erbe selvatiche, le felci, i brughi, la gramigna e non lasciano per varj anni crescere i grani. Per renderli coltivi, V. *Dissodare*, *Emendare*.

Inserire. V. *Innestare*. Inserire dicesi pur anche per ispiegare l'azione che si fa mettendo una cosa entro l'altra. Gli ebanisti che travagliano di lavori d'intarsio, inseriscono, incastrano un legno bianco entro un oscuro ec. V. *Incastrare*.

Inserzione, *Inserzioni*. Sono que'ligamenti o comunicazione fra il parenchima e il midollo a traverso del corpo legnoso. Servono queste a distribuire i sughi ove abbiasene di bisogno.

Insetti, lat. *Insecta*, fr. *Insectes*. Sono piccoli animali dall'antichità creduti animali imperfetti, nativi della putredine e figli della fermentazione; ma considerati da una mente ragionevole e veduti con occhio filosofico scopronsi nati ognuno dal suo particolare uovo ed opere delle più perfette nel suo genere e bizzarre uscite dalla mano del Signore. Hannovi degl' insetti che volano, di quei che saltano, di que' che si trascicano per terra ec. Alcuni hanno il corpo composto di anelli sotto un integumento comune, tali sono i vermi. La seconda classe è delle mosche e degli insetti alati. Il corpo di questi è coperto da una radunanza di squamme, una delle quali striscia sull'altra. Le formiche e gli aragni il corpo de'quali è diviso in 3. parti principali fanno una classe a parte. Queste sono congiunte l'una all'altra per piccole, dirò così, fila o canali che si chiamano strozzamenti. V'è un'infinità d'insetti che vivono a spese d'altri animali e non risparmiano nemmeno l'uomo ed altra infinità guasta le piante. Quante raccolte si perdono in cert'annate per cagione degl'insetti! La guerra che ci fanno gl'insetti è uno de'grandi mali da'quali dobbiamo difendersi. Que-

sti

sti ci attaccano ne'nostri giardini distruggendoci i frutti, quegli nelle guardarobe rosicchiandoci i panni; attaccano la nostra propria persona mordendoci crudelmente come le pulci, appestandoci col cattivo odore come le cimici, o disturbandoci con importuno ronzío i nostri sonni come la zanzara. La prodigiosa fecondità loro ci opprime, la loro piccolezza ed agilità le sottrae dalla giusta vendetta. Gl'insetti sono d'una costituzione delicata e credonsi avere un odorato assai acuto; ciò fa pensare che generalmente le cose amare, gli odori forti e corrosivi, i corpuscoli volatili ed agitati, le materie ontuose e calde e penetranti siano agli insetti contrarie. Si osserva che gl'insetti attaccano per prelazione le piante malate come quelle che sono alterate ne'sughi ed indebolite ne'sali. Si pretende che la finezza dell'odorato loro faccia distinguere le attaccate dal male. E'venuto pensiere ad alcuno di medicare le piante, di salassarle e purgarle per preservarle dal male e così garantirle dall'insulto di queste bestiuole. La moltiplicazione degl'insetti dipende moltissimo dall'invernate. Quando queste vadano asciutte e temperate molti insetti sbucciano alla primavera a devastarci le piante. Il freddo rigoroso gelando le uove ne ammazza il germoglio e le acque precipitandosi bene addentro la terra ne marciscono i semi che sbucciar non possono alla primavera. Si osserva da'fisici che la maggior parte degli insetti sono zoofagi, cioè si mangiano tra di loro. Le mosche sono mangiate da' ragni, i ragni dai vesponi, la formica dal mirmicoleone, i vermi dalle mosche ec. e questa è una delle ragioni onde viene diminuita la prodigiosa fecondità degl'insetti. Aggiungete che molti sono di cortissima vita e questa insidiata da molti nemici. Qual valente abachista mi sa fare così all'ingrosso il computo de-

degl'insetti divorati dagli uccelli e particolarmente da' passeri, contro de'quali facciamo tanto romore se ci divorano una spiga di grano o ci scuotono una pannocchia di miglio? V. *Passero*. Gl'insetti sono stati creati dall'Onnipotenza in sì gran numero perchè servono dove vanno di pascolo a tanti volatili che a noi giovano ed i volatili tengono a freno gl'insetti col divorarli, ed in ciò fanno un altro giovamento a noi. Dei vantaggi che si ricavano dagl'insetti, dei mali che ci fanno in infinite maniere, dei tentativi usati per distruggerli e dei mezzi di conservarli per musei di storia naturale, vedi *Verme*.

Intaccare, lat. *Incidere*, fr. *Entailler*. Fare in superficie un piccolo taglio. Le viti di primavera se s'intacchino sogliono lagrimare. Intaccare pur anche significa il principiare a guastarsi. Le pera cominciano ad intaccare da quella parte ove hanno ricevuto alcun colpo. V. *Conservare*.

Intagliare, *Incidere*, lat. *Insculpere*, *Cælare*, fr. *Graver*, *Inciser*. L'intagliare in legno, in rame, in avorio, in sasso ec. facendo una immagine di che che sia rassomigliante all' originale che è in natura o nell' idea dell'artefice, è la più semplice maniera d'imitarla. Un pezzo di legno, un boccone d'avorio, una scaglia d'osso bianco e qualche ferro sono tutti gli stromenti per uno che intagli per diletto: i contadini dovrebbono esercitarsi nell'intaglio che essere potrebbe occupazione nelle lunghe serate d'inverno. Tanti scherzi di legno benchè grossolani e mal fatti che si vedono tutto giorno nelle mani dei bambini sono l'occupazione degli industriosi contadini tedeschi nelle lunghe e gelate notti del loro clima. Nelle loro stufe in conversazione, colle sue donne e coi suoi compagni, chi con un rustico coltello intaglia un uomicciatolo, chi collega una car-

carrozzetta, chi compone un orologio di legno, chi fa un orghenino, chi una cosa, chi un' altra. Coll' unico stromento d'un rustico e tagliente coltello ed un pezzo di legno fanno un capo di mercanzia che si spaccia per tutt' Europa ed è una non piccola sorgente di danaro ai contadini che lo lavorano. Un contadino che abbia un poco di principio di disegno ed alquanto di gusto lo farà trasparire nelle cose che egli deve fare per esercizio del suo impiego; se fa una scala essa sarà fatta con esattezza, se tirerà un pergolato lo disporrà con bizzaria, se tonderà un albero lo farà con giudizio. Occupazione dei contadini è l' intagliare nel legno; dei gentiluomini sarebbe l' intagliare od incidere nel rame. Non è così difficile questa cosa quanto si crede. Quello che disegna e dipinge può con leggera fatica incidere nel rame. L'arte d'intagliare in rame è per la sua maggior parte di novella invenzione non avendo essa avuto la sua origine prima del secolo sedicesimo. Vero è che gli antichi praticavano lo scolpire o intagliare le pietre preziose per farne sigilli con buonissima riuscita, ma l' arte di scolpir sulle piastre o in pezzi di legno da somministrare stampe ed impressioni non fu conosciuta se non dopo l' invenzione del dipingere a olio. Una tale scoperta viene attribuita a Maso Finiguerra orefice fiorentino il quale essendo solito a prendere impressioni di quanto egli intagliava, in creta ed a gittare del solfo liquefatto in un tal modello o forma, alla fine incontrò il modo di prenderne le impressioni in su la carta coll' ugnere questa figura di solfo con olio e nero di lampada come usano i nostri notai con i loro bolli coi quali autenticano le scritture. Il segreto presto si sparse nei paesi esteri e venuto alle mani di Alberto Durero e di Lucas lo migliorarono grandemente e cominciarono questi ad intagliare legno e rame in che riuscirono

a mà-

a maraviglia. Questa incisione s'impiega a rappresentare diversi soggetti come ritratti, istorie, paesetti, fogliami, figure e fabriche o secondo l'originale in pittura, o giusta i disegni fatti a tal proposito. Si fa col bulino o con acqua forte. Quanto al primo non fa di bisogno che un piccolo apparato con pochi stromenti. La piastra lavorata essendo ben pulita si copre con una sottil pelle di cera vergine e su questa si mette il dissegno fatto in lapis nero o rosso o altra materia senza gomma e questo si calca nella cera la quale se lo porta via. Trasportato così il disegno sulla cera se ne va delineando la traccia nel rame con una punta o spillo; poscia scaldando la piastra e levandone via la cera la traccia o punteggiatura vi rimane per poterla seguitare, rilevare ec. secondo il tenor del disegno col bulino che deve essere assai acuto e ben temperato. Nella condotta del bulino consiste tutta l' arte per la quale non si può dar regole, dipendendo il tutto dall' abitudine, disposizione e genio dell' artefice. Gli altri stromenti sono un cuscino o sacchetto di rena da mettervi sopra la piastra per darle i necessarj giri e moti; un brunitojo rotondo da un capo e d'ordinario un po piatto dall' altro per raschiare e levar fuori gli sbagli e mancanze, addolcire i colpi o punteggiamenti ec., un raschiatojo da spianare o pareggiare la superficie occorrendo ed uno strofinaccio di panno nero o di cappello per riempire i punteggiamenti acciò possa vedersi come proceda il lavoro. Ad acqua forte si fa così. Si piglia una lastra di rame adattata nella grandezza al vostro bisogno. Si liscia perfettamente, si spiana e si rende lucida. Questa si copre con una vernice o nera o bianca o d' altro colore a vostro genio, ovvero di cera. Su questa si disegna col nero se è bianca, col bianco se è nera e con un colore apparente se sia di colore diverso. Quindi colla punta d'un

d'un ago infilato alla punta d'un legno si segna la vernice fino allo scoprimento del rame e si sfregia come se colla penna io volessi fare un paesino od una immagine d'un santo.

Vernice da darsi sul rame. Prendete quanto una noce di cera bianca ed aggiungetevi biacca di Venezia quanto una palla di moschetto; mescolate il tutto insieme a fuoco lento e fate piccoli bastoncelli con questa composizione. Con questi strofinerete il rame alquanto caldo e colle barbe della penna la stenderete sul rame. Fredda che ella sia disegnate ed incidete.

Vernice curiosa e facile. Ungete con olio di lino una lastra di rame e lasciatela seccare a piccolo fuoco; ovvero con una candela andatelo annerendo fino a tanto che secchi.

Vernice colla quale il Callot facea sì belli intagli in rame. Prendete 2. once d' olio di lino del più chiaro, 2. grossi di bengioino in lagrima, cera vergine quanto una nocciuola, fate bollire il tutto fino alla consumazione della terza parte mescolando sempre il tutto con un piccolo bastone.

Acqua forte per intagliare. Per brevità potete servirvi dallo speziale il quale suole di tale acqua essere provisto. Ma se per ispesa minore volete divertirvi a farla eccovene la ricetta. Prendete verderame, aceto fortissimo, sale ammoniaco, sal comune e copparosa parti eguali, e fate bollire insieme il tutto per un quarto d' ora e passate il tutto per pezza di lino. Mettete quest' acqua sul vostro intaglio o contorno segnato nella vernice sul rame e dopo mezz'ora voi la vedrete totalmente disegnata e compita.

Togliere la vernice dal rame. Perciò ottenere vi fa bisogno di una cosa che sia sì forte da mordere la vernice, e sì debole che non attacchi il rame. Un

carbone di salcio non ricotto sarà adattatissimo.

Far far ripigliare il suo colore al rame. Colla vernice il rame prende un pessimo colore, s'annerisce, vien di colore variante; se lo vogliate ripulire non avete che a passarvi sopra leggermente con un' acqua composta di 2. terzi d'acqua comune ed un terzo d'acqua forte e lavarlo indi subito con acqua fresca.

Per disegnare sulla vernice. O questa è bianca, o questa è colorita. Se ella sia bianca voi tingete di nero il rovescio o lucido di quella stampa o di quel disegno che volete portare sul rame; se ella sia nera voi imbiancatela con una leggerissima mano di biacca stemperata in acqua pura. Il disegno si collochi sul rame verniciato di maniera che dove è o imbiancato o annerito tocchi la vernice. Ivi il disegno deve assicurarsi o con cera di Spagna o con ostia o con qualch'altro modo che non guasti la vernice. Con uno spuntone d'argento o d'ottone, d'osso, d'avorio o di legno non molto acuto calcate il disegno il quale lascerà la tintura con cui ha il dosso imbrattato sulla vernice. Voi potete in questa maniera contornando le figure del disegno esprimerle sul rame. Se siete ancora totalmente principiante potete disegnare anche le ombre ed i chiaroscuri. Quando abbiate tutto il vostro disegno sul rame, coll' ago acuto scoprite dalla vernice il rame stesso. Un amatore avendo osservato che il lucido fatto col lapis rosso o altra simile pietra minerale facilmente ne resta guastato, egli suggerisce in vece di adoprare la polvere di creta di Brianzone che oltre che non guasta nulla, ha il vantaggio di lasciare dei tratti bianchi che spiccano meglio di ogni altro colore sul nero. E' vero che questa creta si scancella più facilmente che il lapis rosso, ma si rende indelebile facendo riscaldare un istante la tavola calcata dal rovescio per incorporare la creta colla

la vernice. Questa creta può anche servire ai pittori ad olio tagliandola in forma di lapis, massimamente che non è soggetta a sgranarsi. Vi è un inchiostro detto di comunicazione, che si adopra per la scrittura che si vuol far incidere: esso può colla pressione trasportarsi dalla carta e fissarsi sulla cera bianca che l' incisore mette sulla tavola di rame. Per formar questo inchiostro si prende una quantità di polvere da schioppo e vi si aggiugne il nero ossia inchiostro da stampatore e il tutto si pone nell'acqua con un po di vitriolo romano; si agita il miscuglio e si dà al medesimo una consistenza nè troppo liquida, nè troppo densa. Ogni volta che si prende inchiostro per iscrivere si agita l' inchiostro, perchè il nero è soggetto di andare al fondo. V. *Disegnare*, *Lucidare*.

Intagliare ad acqua forte sicchè il lavoro sembri un basso rilievo. Prendete ugual parte di minio e di biacca e 2. o 3. grossi di mastice in lagrima; macinate il tutto sul marmo con olio di lino e mettete tutta la composizione in una tazzetta od in una conchiglia. Con una piuma pieghevole adattata a scrivere proverete se scorra a dovere come l' inchiostro e se la tintura non sia abbastanza scorrente aggiungetevi un poco d' olio. Nettate diligentemente o ferro od acciajo o rame sul quale vogliate intagliare, strofinandolo con cenere ed asciugandolo bene con un pannolino. Voi sopra vi disegnerete colla penna figure d'uccelli, d'animali o ciò che vi piace co'suoi profili; riempite poi con un pennellino il vuoto entro i profili, lasciate seccare l'opra un giorno o 2. Secca ch'ella sia prenderete del fuoco in uno scaldino e ricuocerete a poco a poco la vostra pittura tanto che essa venga tutta bruna. Usando l' acqua forte essa consumerà quanto non è garantito dalla pittura a olio.

Metodo più comune e facile che si usa in Roma per intagliare all'acqua forte. Si adoprano come si vuole 2. sorti di vernice, vernice tenera o morbida e vernice dura. La 1. è composta di mastice e trementina presso a poco parti uguali che si bollono insieme in un vaso invetriato come pila di terra cotta ec.; disfatto il mastice si leva dal fuoco, si cola dentro acqua e se ne formano palle, una delle quali al bisogno si mette in un pezzo di taffettà e con questa si stropiccia sul rame caldo e se ne mette finchè tutto il rame venga ugualmente sporco, poi si unisce bene con altro piumacciuolo pure di taffettà con bambace dentro, quindi esponendo il rame rivoltato orizontalmente se gli dà il fumo con un mazzo di cerini accesi e aggirati. L' altra vernice dura è composta di mastice, olio di lino cotto parti uguali: in 2. once di ogni parte di essi si mette una palletta di sego quanto una nocciuola per ingrassar la mistura: si mette l' olio a bollire, quando bolle si mette il mastice e poi il sego, quando è sciolto il mastice la vernice è fatta; si cola o passa per pezza. Per ognuna di queste vernici si usa differente acqua forte, più e meno attiva e mordente. Sulla vernice tenera ci vuole l'acqua forte da partire o da spartimento che si compra dai raffinatori o semplicisti ed è più potente: l'altra si fa da ognuno così: in un boccale di buon aceto quando bolle si mette sale ammoniaco 6. once, verde rame 4., sale comune 3., ma di questo si può far senza accrescendo alquanto di sale ammoniaco: si fa bollire tutto insieme mezz'ora circa, si fa raffreddare, si cola e infiasca. Quando si vuole incidere fatto il lucido si mette la vernice dura sul rame riscaldato con uno stecco, poi con carta piegata si stropiccia per tutto, indi si batte colla mano per unirla e se le dà il fumo come sopra, poi tornasi a mettere il rame al fuoco

per

per farlo asciugare finchè toccando la vernice col dito più non attacca. Vi si applica il lucido sopra che si calca colla mano se è di lapis rosso e meglio ancora se si fa passare sotto al torchio dello stampatore, altrimente bisogna ripassarlo colla punta specialmente se è fatto a penna: fatto ciò s'incide su quei tratti colla punta approfondando con regola. Segnato tutto il rame si mette questo dentro un cassettone inclinato che abbia il suo scolo in una concolina sotto: si va prendendo con un vaso l'acqua forte e s'infonde leggermente sopra cominciando da capo; arrivato al fondo del rame si riprende l'acqua forte nella sottoposta concolina e si riversa tante volte finchè si crede di coprire qualche tinta arrivata: l'effetto dell'acqua forte si rende sensibile dal bollimento eccitato per tutto ove incava il rame. Allora si leva il rame e si sciacqua con acqua naturale per levare l'acqua forte, si lascia asciugare, poi si coprono le tinte che si credono arrivate e si torna a rimetter acqua forte sul resto finchè si crede al punto. Per coprire questi tagli e tinte arrivate si usa con un pennello vernice detta mezzana mista di acqua di rasa e asfalto e se si vuole occorrendo un poco di negrofumo. Finito questo si deve levar la vernice dal rame, il che si ottiene facendo bollire il rame con acqua e cenere ordinaria setacciata finchè si stacca la vernice naturalmente. V' è chi termina affatto la sua incisione con questa operazione d'acqua forte secondo le qualità dei lavori come paesaggi alla pittoresca ec.; e chi la prepara soltanto per poscia ultimarla col bulino come nelle figure delicate ec. Sulla vernice tenera si applica il lucido colla mano, si segna colla punta e se gli dà l'acqua forte da partire, ma dimidiata con acqua, a fermo, cioè si chiude il rame intorno intorno con cera vergine e trementina e vi si mette sopra in piano l'acqua forte all'al-

tezza di 2.o 3.linee e vi si lascia finchè bisogna operando nel resto come nell'altra. Così a fermo si può dare l'acqua forte anche all'altra vernice sciaguattandola col rame. Per rimediare allo svaporamento dell'acqua forte il di cui vapore è nocivo a chi opera v'è stato chi immaginò di mettere il rame in una cassetta di latta con una vetrata montata a luce in un quadro di latta o d'altro metallo che chiuda esattamente. Queste cassette benchè di varie grandezze costano poco e durano sempre purchè si abbia cura di dar loro di tratto in tratto qualche mano di colore e olio. L'acqua forte da partire se si voglia fare da sè si fa col vitriolo, salnitro e talvolta coll'allume di rocca distillati insieme: quella di cui si servono i raffinatori per separar l'oro dall'argento e dal rame si trova facilmente. Si può supplire a questa coll'acqua forte per la vernice dura che il Bossa propone in questo modo. Prendi 3. pinte d'aceto bianco del migliore e del più forte, 6. once di sale comune il più purgato, 6.once di sal ammoniaco chiaro, trasparente e che sia anche molto bianco e netto, 4. once di verdetto asciutto e privo di raschiature di rame e di graspi d'uva de'quali si fabrica. V. *Rame*. Tali dosi serviranno di regola per la quantità d'acqua forte che si vorrà fare. Quest'acqua forte risparmia di più la vernice e si governa più facilmente; ma l'acqua forte da partire non può servire per le tavole inverniciate colla vernice dura; essa fa scheggiare questa vernice, distrugge così e in un momento il lavoro di più giorni.

Incisione in colore. Si sa che con i 3.colori essenziali rosso, giallo e azzurro i pittori fanno qualunque altro colore. Da questo principio alcuni artisti hanno dedotta la maniera d'incidere in colore. A questo effetto disegnano il medesimo soggetto in 4.tavole o rami: uno di questi è disegnato in nero e nero è pure l'ombreg-

breggiamento, gli altri 3. sono coloriti uno in rosso, l'altro in giallo e l'altro in azzurro nei siti opportuni al disegno. Per esempio un panneggiamento rosso si dipinge nella tavola rossa, se il panneggiamento fosse violetto bisognerebbe dipingerlo sulla tavola del rosso e su quella dell'azzurro e così dicasi degli altri colori. Preparati così i rami si fanno passare successivamente sotto il torchio e il miscuglio che risulta nel disegno dall' unione e compartimento de' colori imiterà assai bene il quadro se si avrà avuta l' attenzione di regolare la respettiva dose dei colori su i rami con la misura che si userebbe dipingendo. Per esempio se si vuole un bel verde bisognerà fare i tratti gialli su un rame uguali in spessezza ai tratti azzurri dell' altro; ma se si volesse un verde più tirante al giallo si dovrebbe tener il giallo più spesso.

Incisione a pennello. Due sono i metodi inventati da Stapart, con uno si imita un disegno acquarellato, coll'altro si può imitare un quadro. Per eseguire il primo, disegnato il soggetto nel rame coll'acqua forte l'incisore vi dà le mezze tinte cominciando dalle più deboli che copre di vernice quando sono al grado conveniente e lascia scoperte quelle che devono dominare; queste aumentano gradatamente a proporzione che l'acqua forte vi è soggiornata. Con questo metodo si ottengono 2. o 3. tinte deboli e non se ne possono avere delle più forti senza esporsi alla corrosione del rame. Per ottenere le tinte forti si ricorra al secondo metodo. Lavata la tavola, seccata e spogliata della vernice nera che serviva a coprire i bianchi e le tinte leggiere, asciugata e disgrassata si copre di una vernice chiara e mentre che questa è ancora ben fluida si spolvera il rame con sale pesto sbattendo per disotto con una chiave per farlo penetrare fino al rame

stesso. Ciò fatto s'inclina il rame per far cader via l'eccedente del sale. Quindi si fa ricuocere la vernice, ma leggermente affinchè non si perda la trasparenza essenziale per poter scorgere tutti i tratti del disegno. Il sale incorporato alla vernice si toglie facilmente con l'ajuto dell'acqua che discioglie il sale e lascia la vernice sparsa d'infiniti pori. L'acqua forte avanti questa operazione avrebbe coperta la tavola unta solamente di vernice senza alcun effetto, ma i piccoli pori formati dal sale sono tanti passaggi, pe'quali il dissolvente s'insinua e penetra a proporzione del tempo che vi resta. Così bisogna prima di questa operazione coprire i siti del rame che si vogliono riparare dall'azione dell'acqua forte.

Intagliare, e scolpire in pietre preziose. In quest' arte gli antichi riuscivano egregiamente; le corniole e altre gemme scolpite che ancora si veggono presso noi superano quanto vi sia fin quì di perfetto. Quest'arte come una gran parte d'altre restarono abolite colla caduta dell'impero romano; sul principio del 1400. si principiò a ricuperare. Un certo Giovanni fiorentino ed un Domenico da Milano fecero lavori in tal genere non ispregevoli. I Tedeschi ed i Francesi mandarono per l'Europa delle gemme intagliate di un gusto mediocre. Per intagliare prima si lisciano i diamanti ed altre pietre preziose. La polvere di diamante come della pietra più dura è necessaria. Il rimanente del lavoro troppo è difficile ad ispiegarsi. Quei che arrotano cristalli coll'arrotarvene uno in presenza vi faranno capire sottomettendovelo agli occhi il lavoro della rota più che se io v'impiegassi 2. fogli di carta. V. *Cameo*, *Pasta di vetro*, *Vetro*.

Intagliare sul legno. Si prepara una tavoletta grande a vostro piacere e questa sia o di pero o di busso: que-

questi sono i due legni migliori perchè non si scagliano, sono più solidi e non sono soggetti ai vermi. Colla piuma si dipinge quel soggetto quale si vuole che compaja nell'impressione. Quegli i quali non sanno disegnare, come ben di spesso succede ne'gentiluomini in campagna e ne'contadini, possono servirsi del medesimo disegno che imitar vogliono, il quale s'incolla sulla tavola stessa con pasta di buona farina, acqua ed una goccia d'aceto. In questo caso i tratti della stampa devono essere incollati contro il legno ed allora quando la carta sia ben secca si deve lavare dolcemente, e con dell'acqua o con della saliva si bagna il dito,e con quello delicatamente si leva la carta per lo di dietro in maniera che non restino sul legno se non che i tratti dell' inchiostro che formano il disegno, le quali segnano sul legno ciò che va tagliato e ciò che va risparmiato, e ciò che resta bianco nella tavola si taglia e si trasporta via delicatamente colla punta di un temperino ben tagliente, con uno scalpelletto o simile istromento adattato alla grandezza dell' opera che si vuol fare. I contadini disoccupati con questa mia istruzione possono farsi in sei mesi maestri d'intaglio, e senza che sappiano di disegno possono fare lo stampo d'un finale di libro, d'una vignetta, d'una pelle di scagno, d'una tomaja per zoccoli e che so io, e guadagnarsi così in tempo disoccupato dalla campagna la loro giornata. V. *Stampa*, *Vetro*.

Intarlare. Prendere il tarlo. V. *Luna*, *Tarlo*.

Intarsiare. V. *Incastrare*.

Internodio, lat. *Internodium*. Lo spazio d'una canna, d'un legno o d' altro fra due nodi.

Interrare, *Interriare*. Mettere sotterra, coprire di terra. I cardoni s'interrano acciò vengano bianchi, i selleri s'interrano per conservarli ec. Si dice anche inter-

terrare il mettere la terra o creta sui panni da follare quando se ne vuol cavar il grasso o l'olio . V. *Follare* .

Intirizzare , *Intirizzire* , lat. *Algere* . Significa l' indurarsi una parte del corpo per il freddo ; irrigidirsi . Quando ciò vi accada per rimediarvi , Vedi *Freddo* , *Agghiacciato* .

Intonaco . V. *Muro* .

Intonchiare . Il bucarsi che fanno i legumi . Quel vermetto che li rode chiamasi tonchio . V. *Gorgoglione* , *Farfalla* , *Verme* .

Intristire . V. *Imbozzacchire* .

Inverniciare , *Invernicare* , fr. *Vernir* , *Vernisser* . Dare la vernice e coprire con vernice qualche cosa . Si suole ne' giardini dar la vernice ai telaj che sostengono le spalliere , alli legni de' pergolati , acciò non sieno guastati dalle acque e dall' umido . V. *Vernice* , *Intagliare* .

Inverno , *Verno* , lat. *Hiems* , fr. *Hiver* . Questa è una delle 4. stagioni dell' anno e comincia ai 22. dicembre , allora che il sole tocca il segno del capricorno e finisce ai 20. di marzo . Per avere una esatta notizia dell' inverno questo capitolo solo non è sufficiente . Dovreste vedere *Gelo* , *Freddo* , *Ghiaccio* , *Marzo* , *Gennajo* , e simili . Questa stagione sospende la vegetazione di quasi tutte le piante . L'arte però suole supplire alle ingiurie del verno . I bravi giardinieri sanno per mezzo delle stufe e delle cantine e ricoprendo gli erbaggi con terra o con istuoje provedere alle mense e mandare in tavola al padrone e cavoli e selleri e carcioffi e spinaci e cardoni così bene stagionati quasi tolti fossero allora dalla terra . Sogliono seminare al ridosso de' venti gelati ed in faccia al sole di mezzo giorno de' semi più primaticci , per lusingare la gola sul finir dell' inverno colli frutti della primavera inoltra-

ta.

ta. La riviera di Salò sul Lago di Garda e quella di Pegli sul Genovesato non sentono i danni dell'inverno. L'aria mite che unica spira in quelle esposizioni ed il benigno guardo del sole fa che una continua primavera si mostri mentre i circonvicini paesi gelano di freddo. Sogliono i giardinieri conservare in luogo riparato de' semenzaj di cavoli e di lattuca che coprono con della paglia lunga ne' tempi più freddi per ripiantarli poi a primavera. Coprono diligentemente o con paglia infasciandoli o con terra i carcioffoli, i cardi e quanto suole patire maggiormente il freddo. Vedete gli articoli di diverse piante eduli e *Fiore*, *Frutto ec.* Un inverno umido è favorevole al nascere degli asparagi. Questa umidità medesima fermandosi nelle fosse a piede degli alberi in terra per altra parte secca, migliora il fondo, fa beneficio alle radiche e rende l'albero vigoroso. Se avete del colombino e l' inverno vada umido spargetelo pure su i vostri terreni, se il tempo invernale sia secco aspettate a ciò fare che siegua una primavera piovosa. L'inverno è nojoso, incomodo, ma lasciata da parte l'utilità che apporta ai corpi umani fa del gran bene alla campagna. Le nevi abbondanti fecondano la terra e la riscaldano. Il freddo la sfarina, i geli l'indurano, gli umidi la disciolgono e tenendola in continuo moto la rendono propria a ricevere le piante. V. *Neve*. Le uova degli insetti che schiudendosi ci devasterebbono i seminati, gelano e restano infeconde. Molte erbe cattive vengono cotte dai geli. Ma se l' inverno non sia assai freddo, se caschi poca neve dal cielo, se i geli siano rari e troppo moderati e se in vece di neve solo le pioggie o le nebbie trionfino, le piante cattive hanno tempo di stabilirsi e prender forza per soffocare il grano. Una stagione sì fatta non è abbastanza nemica per distruggere gl'insetti ed i sorci campagnuoli che dan-

danno poi il guasto alle campagne nelle stagioni seguenti. Le terre basse ed argillose patiscono nell' inverno piovoso. S' allagano e soffocano sotto le acque i grani ancor teneri, li marciscono e ne siegue una raccolta cattiva. La fine dell' autunno e l'entrata del verno è la stagione delle beccaccie o gallinacce e de'beccaccini che in quella stagione sono eccellenti. V. *Pollame*. I libri economici si sono trasmessi l'un l' altro diverse osservazioni o presagi ad effetto di guidare le osservazioni di campagna. Benchè siano esse da farne poco caso, pure per sodisfazione de' curiosi le metteremo. 1. Una grande abbondanza di ghiande o di frutti del rovo ardente viene seguita da un inverno assai rigido. 2. Se le pecore che hanno già ricevuto il maschio lo ricercano per la seconda volta segnale ciò è di un inverno rigoroso. 3. Se le pecore si veggono pascere attruppate ed i porcelli vanno gruffolando in terra col muso volto alla tramontana è segnale d'un verno rigido e lungo. 4. Osservano alcuni la vigilia di s. Caterina e se ella sia giornata assai fredda ne arguiscono un freddo eguale e proporzionato all'inverno e quale sarà il giorno di s. Caterina tal sarà il mese di gennajo. 5. Gli ultimi giorni della luna che va di novembre in dicembre vi danno norma per la costituzione dell' inverno. 6. Gli uccelli che calano dai monti danno segno dell' inverno vicino. 7. Ella è osservazione costante che un inverno rigido è seguito da una primavera umida e da un estate assai buona. V. *Presagio*, *Proverbio*, *Intagliare*.

Invernengo. Nome che danno i Lombardi a certe frutta che si conservano d' inverno, così le pera buon cristiane che si conservano d'inverno chiamansi invernenghe.

Invetriata, *Vetriata*, lat. *Vitreum clathrum*, fr. *Chassis de verre*, *Vitrage*. In economia è una chiusura di

di vetri fatta all' apertura delle finestre per impedire il passo all' aria senza impedirlo alla luce . V. *Impannata*, *Vetro*. In proposito d'agricoltura l'invetriata è una cassa di legno guernita di vetri la quale si pone sopra le piante che si vogliono d'inverno conservare dal freddo . Queste si fanno di quercia ben dura acciò resistano alle scosse nel trasportarle ; si dipingono ad olio acciò maggiormente si conservino dalle pioggie e dall'umido . Sieno queste proporzionate alla grandezza dell' albero . Chi ha la stufa risparmia le invetriate trasportando in quella le piante . V. *Agrume*, *Stufa* .

Invetriato, *Inverniciato*, fr. *Verni* . Aggiunto che si dà per l' ordinario alla terra cotta quando è inverniciata . Si dipinge con calce di piombo la terra cotta una volta . La violenza del fuoco squaglia la calce e la vetrifica , e vetrificata occlude i pori del vaso affinchè assorbire non possa il liquido che vi si mette dentro . Onde un vaso invetriato , una pentola invetriata altro non significa che un vaso o pentola verniciata a fuoco . V. *Vaso* , *Vernice* .

Involto . V. *Vegetabile* , *sez.* 2. *n.* 15.

Inzuppare , lat. *Madefacere* , fr. *Tremper* , *Imbiber*. Intingere nelle cose liquide materie che possano incorporarsi con quelle . Il pane messo nel vino s'inzuppa : se una goccia d'olio vi cade sovra una carta la cenere bianca di zampetti di castrato postale sopra , inzuppandosi , tutta ve la assorbisce . V. *Macchia* .

Josciamo . V. *Giusquiamo* .

Joui . E' un liquore alimentoso e ristorante , fluido come il brodo , nero e di un gradito sapore , salato e succoso . Scrive il Lemery essere codesta una composizione la cui base è il succo di bue spremuto dopo che è stato arrostito ; non se ne sa di più essendo il rimanente della preparazione noto soltanto ai Giapponesi

che

che la tengono segreta e vendono ad assai caro prezzo questo liquore agli Indiani e a tutti gli altri popoli i quali vogliono averla. I ricchi orientali danno condimento con un sì fatto liquore a quasi tutto quello che mangiano per renderne le vivande più gradite e rendersi più vigorosi alla propagazione. Questo liquore è rarissimo in Europa; ma non per tanto si potrebbe facilmente portarne mentre si conserva pel corso di 12. anni.

Iperico, lat. *Hypericum*, *Hypericum vulgare*, C. Bauh. Tournef. *Hypericum perfoliatum*, Linn. fr. *Millepertuis*. Pianta che cresce abbondevolmente nei campi, nei boschi e nei luoghi incolti. La sua radice è vivace, dura, giallastra e fibrosa: produce tronchi che giungono all' altezza di 2. o 3. piedi, rigidi, legnosi, rotondi, rossastri e ramosi. Le sue foglie nascono a 2. a 2. senza coda, liscie e venate e che pajono perforate in moltissimi siti allorchè espostele dinanzi al sole si riguardino attraverso. Ma sì fatti punti trasparenti altra cosa non sono, che certe vescichette d' un succo olioso avente un sapore astringente, alcun poco amaro e che lascia della siccità sulla lingua. I suoi fiori nascono in gran numero nell' estremità dei rami, i quali fiori sono gialli e rosacei. Agli stessi succedono per frutte certe picciole capsule triangolari piene di un sugo rosso, divise in 3. loculi, ripieni di sementi picciolissime, di un bruno nericcio, di un sapore amaro, resinoso e coll' odore di pece. I fiori e le sommità riempite di semi essendo pestati recano un sugo rosso come il sangue ed esalano un odore assai piacevole: Questa pianta contiene molto olio essenziale simile all' olio di terebinto. L'iperico volgare è di un grand' uso e serve molto in parecchie malattie: egli tiene il primo posto fra le piante vulnerarie; onde adoperasi

per

per mondificare e consolidare le piaghe e le ulceri, tanto interne, quanto esterne e segnatamente le contusioni. Guarisce lo sputo e l' urinamento di sangue, risolve il sangue aggrumato ed eccita i mestrui. Viene grandemente raccomandato per distruggere i vermini, per la passione isterica e per l'alienazione dello spirito. Questa pianta chiamasi pur anche *Fuga Dæmonum*. Essa è la base della maggior parte dei balsami per infusione e distillazione. Nelle officine si tiene un olio d'iperico per infusione il cui colore è rossigno. A Mompellieri vengono macerati i fiori di questa pianta in un liquore resinoso tratto dalle vescicule dell' olmo. L'infusione si fa mettendo una porzione di rami e fiori in una caraffa d'olio che poi si fa stare al gran sole d' estate per qualche tempo. Dai fiori si ricava una bella tintura gialla per la lana e per la seta.

Ratafia d'iperico. Si mette una pinta d' acquavite su 4. once di fiori d'iperico in un vaso di vetro ben turato e si lascia esposto al sole per 15. giorni, dopo di che si filtra il liquore e vi si aggiungono 12. once di zucchero. Le proprietà che si attribuiscono a questo liquore sono di rimediare alla debolezza di spirito, alle malattie di reni e di vessica, di facilitare lo scolo delle orine e de' mestrui.

Ipocrasso, fr. *Hypocras*. Vino aromatico o liquore composto del quale il vino è la base fondamentale. Un autore sostiene che l'ipocrasso cagioni l'apoplesía e la paralisía, non so però darmi a credere come la cannella e gli altri ingredienti che vi si mettono, i quali sono considerati dai medici come antiapopletici, possano cagionar questo male, purchè questa bevanda si usi con moderazione. Metodo di farlo. Prendete 8. boccali di vino, zuccaro fino 1. libra, cannella rotta grossamente once 2., grana di paradiso ossia cardamomo oncia

cia 1., ambra grigia della più eccellente once 2.: mescolate tutto nel mortajo con zuccaro candito. Di queste droghe voi ne farete un siroppo che chiarificherete passandolo per istamigna. Meschiate questo siroppo col vino ed avrete un buon ipocrasso. Quanto il vino sarà migliore, tanto l'ipocrasso sarà più perfetto. Questa mistura si conserva nella sua perfezione un anno intero. Si fa anche dell'ipocrasso d'acqua, di birra e di sidro e talora vi si mescolano odori e frutti, come dell'ambra e del muschio per li primi, delle framboise e delle fragole per li secondi. Molti stimano migliore l'ipocrasso d'acqua. Secondo che è fatto d'acqua o di vino o d'ambi questi liquori insieme egli è o bianco o rosso o chiaretto.

Ipocisto, *Cytinus-hypocistis*, Linn. fr. *Hypociste*. Una pianta parasitica che vive a spese del cisto; l'uno e l'altro servono in medicina.

Ippocastano. V. *Marrone d'India*.

Ippopotamo. V. *Avorio*.

Irco. V. *Becco*.

Iride. Fenomeno notissimo ai campagnoli non meno che ai cittadini; da questi conosciuto sotto il nome di iride, da quegli sotto il nome di arco baleno. V. *Arco baleno*. Gli antichi poeti fingevano e la credula antichità se lo persuadeva che ove l'arco baleno posasse un capo nascessero più belli i fiori. Per lo contrario molti contadini asseriscono di tutto lor senno che la punta dell'arco baleno ha diversa virtù e fa seccare piuttosto i fiori, l'erbe e le punte delle piante; ma l'arco baleno è un puro fenomeno della luce, nulla è di reale e perciò apportare non può nè utile, nè danno fuori di qualche presagio che vedrete alla voce *Presagio*.

Iride, *Iride volgare*, *Giglio azzurro*, o *celeste*, lat.

lat. *Iris*, *Iris nostras*, *Iris vulgaris Germanica*, *sive sylvestris*, C. Bauh. Linn. fr. *Iris ordinaire*, *ou Flambe*. Questa pianta che cresce sulle muraglie e in varj altri luoghi ha una radice che si dilata obliquamente sulla superficie della terra, la qual radice è grossa, genicolata, carnosa, di color biondo, corredata di fibre, di un odor acre e acuto essendo recente, ma che diviene assai piacevole quando abbia perduta la sua umidità. Le foglie che escono da tale radice sono larghe 1. pollice, lunghe oltre 1. piede e terminano in punta come una spada, il che ha fatto confondere la pianta col gladiolo. V. *Pancacciucola*. Tra queste foglie s'erge un tronco alto circa 2. piede, dritto, rotondo, liscio, consistente, ramoso, diviso da 4. o 5. nodi corredati di foglie le quali abbracciano il tronco medesimo. I fiori cominciano a comparire verso la primavera ed escono dalla cuffia membranosa che avviluppavali; essi sono grandi con una sola foglia di un color cenerognolo, verdastro al di fuori, violetto o purpureo interiormente con vene bianche: a tai fiori succedono frutte bislunghe, rilevate di 3. costole e ripiene di sementi rotonde, poste le une sopra le altre. Le iridi superano forse ogni altro genere nella varietà, e prima dividonsi in iridi di foglia larga dette latifolie, ed in came-iridi di foglia stretta dette perciò angustifolie, minori delle prime; e poi sudividonsi in tuberose che vengono da radice o tubero ed in bulbose che vengono da cipolla. Altre sono odorose ed altre no e l'odore ne è assai grato e soave e fin odorosa ne è la radice di odor gentile di viola mammola: sono varie eziandio nello stesso odore, qualche spezie odora di coriandro e qualche altra di tiglia. Più varie sono nella forma, ma sopramodo varie nel colorito, nessun colore vi manca se non il vero nero

ed in un sol fiore ammiransi sovente 4. e più differenti tinture distribuite con stupenda corrispondenza, ordine e simmetria. Hanno ancor varietà nel tempo del fiorire dal dicembre susseguentemente fino al maggio: e conchiudendo colle parole del Clarici; sono di sì fatta varietà, di sì peregrini colori e di sì rara e soave fragranza che fanno maraviglia all'occhio e all'odorato. Le più stimate sono le bulbose, le odorose e le doppie, nè può notarsi in esse altro difetto che la corruttibilità del fiore che poco dura per la sua estrema delicatezza; la sola ortense pallidamente cerulea e soavemente odorosa conservasi qualche tempo, succedendosi i fiori l'uno all'altro e posta in ordine fa di sè bella mostra. In ogni paese ne nascono delle buone per la campagna. Il P. Arena ne dà incise in rame 5. specie. 1. Color di lacca nelle foglie inferiori e nelle superiori di campo bianco con strisce rosse e colle foglie della pianta larghe. 2. Ispanica bulbosa, doppia, cerulea con tratti aurei nel mezzo delle foglie esterne. 3. Persiana bulbosa di color celestino e bianco e nell' estremità delle foglie inferiori orlo bianco, macchia cremesina e poi giallo macchiato di cremesi. 4. Bianca con strisce purpuree di lunga foglia nella pianta. 5. Sussianna di color grigio o calcedonica maggiore ed altra di fiore elegantemente variegato. Non si ha da faticar niente per la loro cultura nei giardini, perocchè nascono in ogni luogo; ma pure assegnasi terreno magro ed asciutto alla maggior parte delle tuberose ed alle bulbose terreno d'ortaglia. Propagasi colle semenze e di là ne viene una varietà mirabile con nuovi e rari colori e forme le più degne e capricciose: il seme compito già nel mese di luglio può allora seminarsi in sito fresco a bacío ovvero nel settembre ed al terz'anno se ne potrà avere il fiore, e propagansi in

gran

gran copia colla separazione dei tuberi e de'bulbetti di nuova prole la quale si fa quando cavansi ogni 3. anni e allora rinovando loro la terra subito ripiantansi. Altro non v'ha che le radici di queste piante che siano in uso: si adopra il sugo dell'iride nostrale come un idragogo; egli purga per bocca e pel direttano, giova nell'idropisía; ma tal rimedio è assai acre, onde non conviene ai vecchi, nè ai fanciulli, nè alle donne incinte. Ve n'è qualche specie originaria d'Africa le cui radici si possono mangiare. Nella Linguadoca e nella Provenza si trae la polpa della radice dell'iride comune dopo averla fatta cuocere e si distende sopra le tele per dar loro buon odore. Dalle nostrali si ricava anche un colore come si dirà della specie appresso.

Iride Fiorentina, *Giglio morello*, *Iris alba Florentina*, C. Bauh. Linn. fr. *Iris de Florence*. Questa specie non si distingue dall'iride nostrale che pel colore delle foglie che traggono al verderame. I fiori hanno poco odore, sono d'un bianco di latte, onde la pianta dicesi anche fiamma bianca. I profumieri fanno grand'uso di sì fatta specie d'iride per dare un odore di violetta ai loro profumi: fatta in polvere e sparsa fra i panni li conserva dalle tarle e raschiando un poco di questa polvere in un fiasco di vino gli dà un gratissimo odore di viola mammola e posta in una botte di vino fa lo stesso effetto. Al tabacco rapè si dà l'odore di viola con questa polvere. Ai tintori serve per dar buon odore ai panni che tingono e per togliere ai medesimi quello delle tinte; ai confettieri che l'adoprano in alcune conserve e ne fanno una confettura coperta di zuccaro; alle lavandaje per dar odore alle loro biancherie; ai medici che la prescrivono in alcuni rimedj; ai chirurghi ed agli speziali che la fanno entrare nella composizione di certi unguenti come nel diaquilon; alle persone che

vogliono aver buon fiato e che non riflettono che un odore straniero altro non fa che render più cattivo il fiato non buono e fa anche sospettare che abbiasi cattivo per la troppa cura che altri ha di renderlo buono. I pittori finalmente ne cavano un bel color verde. Questa radice quando si cava di terra è sparsa di varie fibre che si tagliano colla superficie che è rossiccia dopo che è secca. Comprandola si deve scegliere ben nutrita, pesante, compatta, monda, assai bianca, d'odore di viola mammola grato, d'un sapore alquanto piccante e amaro: contiene molto olio esaltato e del sale essenziale.

Come si faccia il verde d'iride. Prendete una buona quantità di fiori d'iride alla primavera e nettatene le foglie togliendo ad esse tutto il verde e tutto il giallo. Pestate di poi in un mortajo di marmo o di legno (non già di noce che il colore perderebbe di vivacità); quando li avrete ben pesti ne esprimerete il sugo che mescolarete con polvere d'allume ben pesta o ciò che sarà migliore con alquanto d'allume sciolto in acqua tepida. Quando vogliate un verde diverso mescolatevi alquanto di calce viva e pestate un altro poco. Lasciando evaporare l'umido, resterà una fecula verde. Essa si può mettere in vescica non altrimenti che il verde giallastro che si cava dalle bacche del ranno catartico. Il sugo d'iride che in tal modo si condensa quando venga diluito con dell'acqua somministra un bellissimo color verde che nell'uso è assai preferibile al verde di vescica. Si può ricavare ugualmente dall'iride comune e dalla fiorentina. Di marzo si cava nel medesimo modo il verde, ma un poco meno vivace dalle violette.

Iride Indiana. V. *Fiore indiano*.

Irrigare. V. *Innaffiare*.

Isabella, fr. *Isabelle*. Colore che partecipa del bian-

co

co e del giallo che è un giallo slavato e dicesi ordinariamente del manto dei cavalli. Vi sono varie sorti d'isabella, fra le altre l'isabella pallido, il chiaro, il dorato e lo scuro. I regolamenti di Francia per la tinta delle sete dell'agosto 1669. aggiungono, che gl'isabella pallidi e dorati saranno tinti con un poco di rocù preparato e sciolto colle ceneri clavellate o colla soda, quindi messi sul fuoco. V. *Fritillaria*.

Isari. V. *Robbia*.

Isatide. V. *Guado*.

Ischio, Escolo, Eschio. V. *Quercia*.

Isopo, lat. *Hyssopus, Hyssopus officinalis & cærulea spicata*, C. Bauh. Tourn. *Hyssopus officinalis*, Linn. fr. *Hyssope*. Erba vivace nota che cresce all'altezza di due piedi, della quale i giardinieri si servono per fare il bordo alle ajuole. Spande questa pianta prima che sia fiorita un odore grato. Fiorisce in maggio e luglio. Se ne distinguono comunemente 3. specie, ma differenti soltanto nel colore. Ho trovato in qualche libro di cucina che entri ancora in qualche mazzetto odorifero per condimento dei *ragouts*. Me ne rimetto al vostro cuoco. In medicina si attribuiscono all'isopo grandi virtù. E' buona tutta la pianta. Essa è incisiva, vulneraria, fortificante: si fa entrare nel vino aromatico proprio a dissipare la gonfiezza delle piaghe: questo vino è utile parimente per disciogliere il sangue aggrumato e stravasato. L'olio d'isopo per infusione acquieta il rodore della testa e fa morire i pidocchi. Bourgeois dice che l'erba d'isopo e l'acqua stillata di questa pianta sono utilissime e frequentemente impiegate dai medici contro l'asma pettorale.

Istrice. V. *Porco spino*.

Istrumenti. V. *Stromenti*.

Itterizia delle piante. Quando le foglie delle piante

ingialliscono prima del tempo della loro caduta allora queste si dicono aver l'itterizia. La pianta certamente è malata e la malattia può provenire o dal terreno stracco o da umido stagnante fra 2. terre o da insetti che si sono impossessati o delle radiche o della pianta intera, o da venti e caldo soverchio. Quando la terra è stanca deve per un proporzionato spazio all'intorno cambiarsi e rimpiazzarsi sia con terra sola, sia con terra mescolata di letame. Se il male venga dall'acqua bisogna asciugare il terreno o impiegare dei letami assorbenti, come il terriccio, le ceneri, il colombino, la fuligine. Se il terreno sia troppo leggero mescolisi in quello in tempo d'autunno letame di porco o spazzature di rivoli o di palude, di stagno o di fossato. Se abbia la pianta portato troppo frutto bisogna scaricarla. Se l'itterizia vi abbia attaccata una spalliera si cambj la terra fino a 2. piedi distante e si lavori dolcemente a piè delle radiche: se il male proviene dagli insetti vedete *Verme* ove scegliere potrete il modo più comodo per liberarne i vostri alberi. V. *Vegetabile*, *sez.* 2. *n.* 21.

Ittiocolla. V. *Ictiocolla*.

Juca, *Yucca*, *Juca gloriosa*, *Yucca gloriosa*, Linn. fr. *Yuca*, *ou Youe glorieux*. Si è dato a questa pianta l' epiteto di gloriosa per distinguerla da altra specie e dal manioc abusivamente chiamato pure juca. V. *Manioca*. La juca gloriosa a prima vista pare una palma e cresce alla statura delle palme dattilifere. Il suo tronco è dritto, sodo e legnoso: porta in cima una quantità di foglie lunghe, assai larghe, intere e che terminano insensibilmente in una punta acuta. In questa cima vi è un gran ramo pieno di fiori poco men grandi dei gigli. Produce la juca molti figliuolini al piede come l'aloe al quale rassomiglia nelle foglie, colla separa-

razione de'quali può propagarsi oppure con distaccarne gli occhi che tiene nella radice a guisa di canna, ciò che può farsi nella primavera e alle volte più tardi sino all' autunno. Piantasi in terreno apriço, forte e sostanzioso, ma dicesi che piantata in vasi grandi cresca e fiorisca e si conservi meglio, purchè le sue radici d'estate principalmente stieno ben coperte e stando nei vasi si tenga in tal tempo riparata dal sole cocente e le si dia poc' acqua, della quale non ha bisogno quando stia in piana terra, come non ne ha bisogno l'aloe e come ancor questo non teme il freddo eziandio ne' più rigidi freddi. Questa specie di Juca è originaria del Canadà, frequente in Roma nei giardini e in qualche villa ove non se gli fa veruna cura. Ve n' è un' altra specie venuta dalla Giamaica, detta a foglie d'aloe, *Yucca aloifolia*, Linn. fr. *Yuca*, *ou Youc à feuilles d'aloès*, la quale non differisce dalla precedente che nelle foglie finamente intagliate ai loro orli. Servono amendue a fare un bell' ornamento nei boschetti e nei giardini grandi.

Jugero. V. *Giornata*.

Julibrizin, *Tulibrizin*, *Acacia arborea*, *Arbero di seta di Costantinopoli*, *Mimosa arborea*, Linn. fr. *Julibrizin*, *Acacie en arbre*, *Arbre de soie de Constantinople*. Questa specie d'acacia originaria della Persia è molto stimata dai Turchi e da tutti gli orientali che la custodiscono con molta cura nei loro giardini. Se ne ha in Roma e nell' Italia particolarmente meridionale e nelle provincie meridionali della Francia. Si pianta in piana terra e si alza a più di 30. palmi. E' una delle più belle piante che ci abbia dato l'Asia. Il suo elegante andamento, il suo fogliame sciolto d' un verde tenero che rallegra la vista, il vago de' suoi fiori che somigliano a fiocchi di seta porporina, il loro odore dolce e grazioso, tutto concorre a farla ricercare e farle aver

luogo in ogni sorte di giardini. Si può far entrare in gruppi di verdura o restar isolata. Fiorisce a mezza state e si spoglia delle foglie in inverno. Si moltiplica di seme a primavera in terra da agrumi un poco arenosa. Quando i semi sono freschi spunta d' ordinario in 20. giorni e prima dell' inverno arriva a 5. in 6. pollici. Conviene ripararla dalle gelate e adacquarla leggermente ogni tanto. Se si seminano in casse o altro semenzajo possono starvi fino circa i 3. anni quando sarà cresciuta la pianta ai 5. in 6. piedi. Fiorisce al settimo o ottavo anno. In mancanza di semi si propaga colle radici tagliate in primavera. Diviene meno delicata coll' invecchiarsi: nei paesi freddi se le ha quella cura presso a poco che si ha con altre piante delicate coll' impagliarne eziandio le frondi nelle gelate forti quando le piante sono tenere e coprire il tronco e le radici quando sono robuste con paglia, felce o foglie secche. La pianta ama terreno sabbionoso, sostanzioso, un poco umido e l'esposizione a levante. V. *Gleditsia*.

K A A

Kaadsi. V. *Moro papirifero*.

Kali. V. *Soda*.

Kaolin, *Argilla da porcellana*, lat. *Terra calcaria Chinensis*, *Terra porcellana*, fr. *Kaolin*. Questa è una terra bianca farinosa, con qualche sabbioncello brillante della quale servonsi nel Giappone e nella Cina per far la loro porcellana, mescolandola col petun-tse che è un feldspato. La nostrale è mista di quarzo, di talco ec. Secondo l'analisi che ne dà il P. Petrini è un' argilla in dose notabile unita a quantità grande di silice. E' magra e secca al tatto, or coerente, or friabile, talvolta

ta semplice e tal altra unita a particelle talcose: il suo colore è bianco o carnacino. La dose media dell' argilla allorchè è ben asciutta è 37., del silice 63. e questo è finissimo. Non si fonde, nè s'invetra col fuoco sebbene violento. Se ne trova in molta quantità in Francia, in Allemagna, nell' Austria, in Sassonia a Woitgland eccellente specialmente se sia di color di carne e negli Svizzeri: la nostra Italia ne ha una copia grande nel territorio vicentino dove è conosciuta sotto nome di argilla bianca o terra da levar macchie, le fabriche di porcellana veneta e bassanese si servono di questa terra. Se ne trova anche in Toscana adoperata nella fabrica di porcellana a Firenze del sig. march. Ginori molto usata in Roma. Chi cercasse anche in Lombardia e in altre parti d'Italia forse ne troverebbe. Alla Tolfa se ne trova benchè finora non sia della migliore.

Kavia. V. *Storione*.

Kermes, o *Chermes di Provenza*, *Cocciniglia di Provenza*, *Grana di scarlatto*, lat. *Coccus tinctorius*, *Chermes*, *aut Coccus tinctorius ilicis*, fr. *Kermès de Provence*. Il più rinomato fra i gallinsetti. La figura del kermes si avvicina a quella d' una pallottola dalla quale se ne fosse cavato un piccolo segmento. Questo insetto o grana immaginaria di scarlatto chiamata dagli Arabi kermes si trova sopra una specie di leccio, arbusto il quale s'alza 2. o 3. piedi e cresce in grand' abbondanza nelle parti incolte dell' isola di Candia e di altre dell' arcipelago, della Provenza, Linguadoca, Spagna e Portogallo. Quella che si raccoglie nella Linguadoca passa per migliore essendo grossa e d'una scorza assai lucente; quella di Spagna è la peggiore essendo molto piccola e d'un rosso che tira al nero: si dee raccogliere quand'è matura ed è solamente buona mentre è nuo-

è nuova, cioè dentro il termine dell'anno, dopo il qual tempo si ritrova entro di essa una spetie d'insetto che ne mangia e consuma il cuore. Il P. Plumier ha fatto alcune particolari scoperte in punto della grana di scarlatto: egli osserva che la voce arabica kermes che significa picciolo verme s'accorda perfettamente colla natura di questa droga la quale è l' opera di un verme e non la grana e sementa di una pianta come generalmente si suppone. L'arbusto su cui ella si trova, è il leccio detto *Ilex aculeata coccigiandifera*, C. Bauh., sulle foglie e piccioli rampolli del quale appariscono in tempo di primavera certe piccole vesciclette alla prima non più grosse d'un grano di miglio, causate dalla puntura di un insetto che ivi deposita le sue uova. A misura che queste crescono si vanno coprendo d' una certa lanugine di color cenerognolo che nasconde il color rosso al di sotto, e quando sono giunte a maturità, il che quei che le raccolgono conoscono molto bene, si prendono via dall' albero in forma di piccole gallozze. La loppa ossia pelle di queste gallozze è assai leggera e fragile, coperta d'una fina pellicella membranosa tutt' all' intorno eccetto nel luogo dove ella cresce attaccata alla foglia: una seconda pelle sotto la prima è ripiena di polvere in parte rossa ed in parte bianca. Subito che le gallozze sono raccolte se ne spreme il succo e la polpa e si lavano in aceto per distruggere i piccoli insetti dalla parte di dentro i quali senza una simile precauzione crescerebbono e si pascerebbono della polvere ed al fine coverebbero e non lascerebbono altro che gusci vuoti. Gli abitanti della Linguadoca che fanno la raccolta del kermes soltanto nella stagione convenevole, considerano questo animale in 3. stati diversi d'accrescimento. 1. Verso il cominciamento, nel qual tempo il verme cova: allora è meno grosso di

un

un granello di miglio . 2. Nel mese d'aprile ha preso tutto il suo accrescimento . 3. Verso la fine di maggio si trovano sotto il ventre del granello 1800. o 2000. granelli i quali sono gli ovoletti che venendosi a schiudere sono tanti animaletti simili a quello dal quale sono usciti . Questi ovoli sono più minuti della semente di papavero e vanno ripieni d' un liquore di colore rosso pallido . Veduti col microscopio compariscono tutti punteggiati di macchiette color d'oro , bianchi e rossi , ma tutti lucidi e brillanti: gli animaletti che nascono da questi uovi sono di un bianco sporco ed i punti che brillano sopra il loro corpo sono d'argento . La raccolta del kermes è più o meno abbondante secondo che l'inverno è più o meno dolce . Si osserva che la natura del suolo contribuisce grandemente alla grossezza e vivacità del kermes . In fatti quello che viene sopra gli arbusti alla riva del mare è più grosso e d' un color più vivace di quello che trovasi sopra gli arbusti che ne stanno lontani . Nel tempo della raccolta conviene vegliare a 2.cose; primo ai piccioni i quali ne sono ghiottissimi benchè sia per essi un pessimo nodrimento . 2. Che si deve ben innaffiare d'aceto il kermes che si vuole conservare per la tintura e farlo ben seccare . Senza tale cautela cambiato l'insetto in mosca se ne vola e rapisce la tintura . Quando si abbia levata la polpa o polvere rossa si lavano detti granelli in vino , si fanno asciugare al sole e si strofinano in un sacco per renderli lustri ed indi si chiudono in sacchetti ove si pongono secondo la quantità che ne produce il grano 10. o 12. libre di questa polvere per quintale . I tintori comperano a più o meno prezzo il kermes secondo che il grano produce maggiore o minor copia d'essa polvere . La prima polvere che comparisce esce da un buco che si ritrova dalla parte colla quale il grano attenevasi all'albero.

ro. L'ab. Fortis ne' suoi viaggi in Dalmazia ne ha scoperta un' altra bella specie. In Inghilterra havvi una specie di kermes che si attacca a varj alberi specialmente alla vite. Il Lyster pretende che questo kermes sia una specie di cocciniglia che può trasportarsi da un albero all'altro. Bisognerebbe esperimentare se trasportando i kermes ne' nostri paesi potessero farsi sopravivere ed allignare, e ricercare in tal caso alberi che li raccogliessero. V. *Lacca*, *Fico*. Il kermes è un insetto non solamente utile per la tintura della lana e della seta, ma che entra pure nella confezione dell'alkermes e i medici lo tengono per un buon cordiale e un rimedio proprio ad arrestare il vomito. Eccone la preparazione. Si pestano questi bozzoli freschi e ben succolenti in un mortajo di marmo; si lasciano in seguito digerire in un luogo fresco per 7. o 8. ore; allora si spremono e se ne ricava un sugo depurato, e edulcorato col doppio di zuccaro forma una conserva liquida e cordiale nota sotto il nome di kermes. Se uno si contenta di prendere la specie di polpa fresca o polvere rossa mentovata sopra e che la schiacci leggermente alle dita, allora se ne formeranno delle pastiglie che si faranno asciugare al sole. Questo è ciò che dicesi pastello di scarlatto o scarlatto di grana e che si manda in paesi stranieri. V. *Cocciniglia di Polonia*, *Poligono*. I piccioni i quali mangiano avidamente il kermes ne sono moltissimo incomodati, per l'ordinario ne muojono o ne provano una forte diarrea. Si conosce che se ne sono nutriti al loro sterco che è rosso e quasi liquido. Il miglior mezzo di rimediare a quest' inconveniente è di provare il salnitro o il nitro mescolato con terra che si dà loro a grattare; si tengono chiusi per qualche tempo o si tengono lontani dai luoghi ove si trova il kermes.

Ketmia. V. *Bamia*.

Kren. V. *Rafano*.

La-

Laberinto, lat. *Labyrinthus*, fr. *Labyrinthe*. Luogo pieno di vie tanto dubbie e tanto intrigate, che chi v'entra non trova modo da uscire. Secondo la maggiore ampiezza del giardino si fanno i laberinti che servono a puro piacere. Si costruiscono con delle spalliere alte sopra la vista, la qual cosa serve ad imbarazzare maggiormente il curioso. Se siano alte in modo soltanto che si possa vedere intorno, si avrà il piacere di vedere altra gente errare e potranno discorrere. Per fabricare un laberinto si sceglie un luogo perduto nel giardino ove l'architetto in un sito irregolare talora farà spiccare il suo ingegno e la sua bravura con intrigarlo.

Labiato, lat. *Labiatus*, fr. *Labié*. Si dà questo aggiunto alla corolla monopetala, irregolare dei fiori d'una famiglia di piante, il di cui lembo imitando in qualche modo una gola aperta, vale a dire le 2. mascelle slargate d'un animale, forma 2. labbra una superiore, l'altra inferiore. Tali sono i fiori della salvia, della melissa ec. Generalmente il labbro superiore della corolla è meno grande e sovra tutto meno largo dell' inferiore, e in talune il labbro superiore è sì corto che appena comparisce. V. *Fiore*.

Lacca, *Gomma-lacca*, lat. *Lacca*, fr. *Laque*. E' questa una gomma-resina solida, trasparente, tendente al rosso. Bruciandosi spande un odore assai piacevole. Se si mastichi fa rosseggiare la saliva e battendola nell' acqua con qualche acido essa fa un bellissimo rosso. E' opinione volgare che questa sia opera di certe formiche, ma il Clavigero dopo l'Hernandez provano che è una gomma-resina che scorre in grande abbondanza da un albero simile al mezquite che è una specie di ve-

vera acacia molto frequente nel Messico. E' un albero di mediocre grandezza col tronco di color rosso, comunissimo nelle provincie di Cohuixchi e dei Tlauichi. Può essere avvenuto il chiamarsi la cera lacca cera di Spagna perchè gli Spagnuoli ne abbiano o i primi portata questa droga di Spagna per averla avuta dall' America o portata in gran quantità. Questo sì è certo che la cera di Spagna, composizione a noi nota della quale ne abbiamo data le ricette all' articolo *Cera*, non è stata inventata in Ispagna, nè di là venuta; anzi gli Spagnuoli se ne servono ben poco. I tintori si servono della lacca per gli scarlatti. Se ne fa artificialmente in varie maniere.

Lacca di Venezia. Questa città per molto tempo ha tolta la mano a chiunque per contrafare la lacca per uso dei pittori, onde è famosa la lacca di Venezia; con un poco di studio si è riuscito anche altrove a contrafarla assai bene. Eccone varie preparazioni. Conviene avere delle ossa di seppia, ridurle in polvere e colorarle con una tintura di cocciniglia e di brasile bollite in una lisciva composta d' allume d'Inghilterra calcinato, soda bianca o soda d'Alicante. Di poi se ne fa una specie di pasta della quale se ne formano pallottoline o trocisci. Per renderla più infuocata s' aggiunge sugo di limone e per renderla più bruna vi si mescola olio di tartaro. La buona lacca deve esser tenera e friabile.

Altro modo di far la lacca. Si mette una libra di ceneri clavellate, V. *Cenere*, di Mompellieri in un caldajo, versatevi 20. pinte di bell' acqua chiara di fonte e lasciate sciogliere la cenere per 24. ore. Si faccia bollire la composizione e si passi per calzetta di tela, ricevendosi ciò che viene filtrato in un vaso di terra ben netto. Se essa non si chiarifichi alla prima colatura si replichi tanto che ne sorta chiarissima mutando sempre va-

vaso per non confondere il chiaro dell' acqua colle ceneri che si rimettono al colo. Si rimetta l' acqua chiara nel caldajò ben ripulito e netto da tutte le ceneri ed avendo fatto dare un piccol bollo alla lisciva si gettano in questa 2. libre di cimature di scarlatto che si fanno bollire fino a tanto che sieno divenute bianche. Con un vaso di terra, non già di metallo o di legno si cavi il tutto e si filtri il liquore rosso e lo scarlatto imbiancato per un feltro di tela, premendo fuori lo scarlatto acciò deponga tutto il colore. Filtrata la tintura si netta il caldajo con diligenza per la 3. volta e vi si rimette dentro; si fa poscia sciogliere al fuoco una mezza libra d' allume di rocca in una pinta d' acqua di fontana o di fiume, si filtra prontamente e si mette nella tintura sempre rimenandola con un bastone fino a tanto che la spuma sia dissipata. Bollito che abbia questa mescolanza per un quarto d'ora si filtra per la medesima calza come sopra e si versa sulla mescolanza medesima una pinta d'acqua di fonte o di fiume ove sia bollita una libra di fernambucco piallato e tagliato sottile o limato. Questa decozione pur ella si passa per calza. Si ponga poi in tutta la mistura dell' acqua pura di fonte. Ciò fatto con un cucchiajo di legno si cava la lastra e mettesi in formelle di gesso larghe 1. piede quadrato ed alte 2. dita, guernite di pezzi di tela di sufficiente grandezza per garantire la lacca che non si attacchi al gesso. Un' altra specie di lacca che dai pittori chiamansi colombina si fa colle cimature di scarlatto dalle quali si è cavato il colore colla lisciva sopradetta, e dopo d'aver filtrato il liquore si getta sulla polvere di creta bianca o allume d' Inghilterra. Se ne fa pasta della quale si fanno tavolette. La colombina di Venezia è migliore d'assai della colombina d' Olanda e di Francia, perchè la creta veneta è più bianca dell' olandese e della francese

ed

ed è più propria a conservare la vivacità del colore. V. *Carminio*, *Stracci*.

Altra bella lacca colombina. Prendete mezza libra di fernambucco ben colorito e tagliato in piccoli pezzetti e pestato in un mortajo di ferro. Mettetelo in vaso di terra nuovo e vetriato. Aggiungetevi 2. pinte del miglior aceto rosso che possiate trovare e lasciate infondere a freddo per 40. ore. Fate poscia bollire l' infusione per mezz' ora, aggiungetevi 1. oncia di allume buono e perfetto di rocca ridotto in polvere e lasciate bollire per 3. quarti d' ora o fino a tanto che l' allume sia ben disciolto. Togliete il vaso dal fuoco e mettetevi la raschiatura del mollume d'ossa di seppia ben sottilizzato 12. in numero. Mettete di nuovo al fuoco il tutto e mescolate con un bastone di canna fino a tanto che si elevi una certa come muffa al di sopra la tintura. Coprite il vaso, ritiratelo dal fuoco e coperto così lasciatelo riposare 8. giorni rimescolandolo in questo tempo almeno 4. volte al giorno. Quindi mettete a bagno di sabbia il vaso fino che sia vicino a bollire, levatelo dal fuoco e passatelo per pannolino ben netto. Poi metterete il liquore in 2. cucurbite di vetro che poserete nel bagno di sabbia fino a tanto che il liquore cominci a fremere. Allora si tolga dal fuoco e si lasci raffreddare. Si versi dolcemente e si lasci riposare per 12. giorni ben difeso dalla polvere e dopo 12. o 15. giorni voi potrete servirvene.

Lacca dei miniatori. Piglia curcuma se la vuoi gialla, o robbia di tintori se la vuoi rossa. Pestala e mettila in acqua ed aggiungivi per ogni libra d'acqua 1. oncia di lisciva di ceneri clavellate, e poscia falla bollire in vaso di terra a fuoco lento finchè vedrai che ha preso un color d'oro: allora mettivi dentro un poco di allume di rocca e falla poi passare prima per pezza e poi per car-

carta emporetica o suga: il liquore passerà e lascerà il colore sulla carta, sopra il quale metterai acqua chiara per dolcificarlo e questo farai tante volte fino che l'acqua che passerà resti limpida; poi con un coltello leva la tintura dalla carta e mettila sopra altre carte le quali distenderai sopra mattoni acciò possa asciugarsi ed asciutta conservala per li bisogni.

Lacca di cocciniglia. Per estrarre la lacca di questa sostanza animale descritta al suo articolo si prendono 4. once di cocciniglia, 1. libra di allume, mezza libra di lana fina, mezza libra di tartaro polverizzato, 8. pugni di crusca di formento. Fate bollire la crusca in 48. libre d'acqua o più o meno se volete; lasciate posare e chiarificare quest'acqua per 1. notte e filtratela. Versatene la metà in 1. caldaja larga e fate bollire. Poscia mettetevi l'allume e il tartaro e poi la lana che farete bollire 2. ore dimenandola spesso per ogni verso e poi levatela e ponetela in una rete perchè possa sgocciolare. Ciò fatto prendete il resto dell' acqua di crusca, aggiungetevi altre 48. libre d'acqua pura e fatela ben bollire e quando bollirà forte mettetevi la cocciniglia finamente polverizzata mista con 2. once di tartaro e bisognerà dimenare continuamente il miscuglio; mettetevi quindi la lana e fatela bollire 1. ora e mezzo dimenandola come si è detto. Quando questa avrà preso il colore riponetela nella rete affinchè scoli ed essa dopo tale operazione sarà scarlatto il di cui colore si potrà poi, se si vuole, ravvivare per mezzo dello stagno e dell'acqua forte. E' necessario di seguire la precisione delle dosi aumentandole rispettivamente in proporzione della maggiore quantità di lana da tingere. Per ritirarne la lacca prendete 60. libre d'acqua chiara e fatevi sciogliere tanta potassa che basti a farne una lisciva acre, e purificatela con la filtrazione. Fatevi bollire dentro la

lana sinchè sia divenuta bianca e che la lisciva se ne sii appropriato tutto il colore, spremete la lana e passate la lisciva per calza. Prendete 2. libre d'allume, stioglietelo nell'acqua e versate la soluzione nella lisciva colorata, rimenate bene il tutto, la lisciva s' addenserà, rimettetela alla calza, l'acqua scolerà via e nella calza rimarrà la lacca. Se l'acqua restasse ancora un poco colorita, bisognerebbe farla bollire un poco e rimettervi un poco d'allume, essa si coagulerà e la lacca non passerà più. Quando tutta la lacca sarà rattenuta nella calza bisognerà versarvi più volte dell'acqua fresca per dissalarla e finalmente farla seccare su d'un pezzo di gesso o creta riscaldata ed avrete la lacca. Notate che se nella cottura si dissipasse tant' acqua che fosse necessario di mettervene dell'altra non bisogna mai servirsi d' acqua fredda, ma bensì bollente. Se qualcuno volesse fare della lacca senza avere la pena di cominciare dal tingere la lisciva, potrebbe riuscirvi prendendo tintura di panno di scarlatto, facendola bollire nella sudetta lisciva e proceder nel resto come sovra. Altro metodo. Prendete una lisciva di potassa o di tartaro ben puro, aggiungetevi una piccola soluzione d' allume e mettete essa lisciva in un gran vaso di vetro. Prendete poi un poco di cocciniglia in polvere di cui si fa una borsetta che s'immerge nella lisciva finchè vi abbia deposto tutto il colore; il primo che sorte è il più bello e si mette in disparte in vaso di vetro. Quando tutto il colore sarà estratto si prende un poco di acqua d' allume che si versa sulla lisciva sinchè tutto sia coagulato.

Lacca di kermes. Il kermes è un gallinsetto che si trova in Provenza ec. su di una specie di leccio come si disse all'articolo *Kermes*, e da cui si ritira un bel color rosso col processo seguente. Si prendono 8. libre d'acqua, 4. libre di crusca di formento, sale di Levante

te e di fieno greco, di ciascuno 2. dramme, mettete al fuoco queste materie in un caldajo sino a che l'acqua intiepidisca a segno di potervi soffrire la mano, allora ritirate la caldaja dal fuoco e copritela d' un panno lasciando riposare il liquore per 24. ore, a capo delle quali decanterete la lisciva per essere impiegata agli usi seguenti. Prendete un vaso pulito, mettetevi 6. libre d'acqua ed 1. di dissolvente e quando avrà cominciato a bollire aggiungetevi grana di kermes pestata in mortajo di bronzo, setacciata e mista a un po di tartaro pestato nello stesso mortajo. Quando l'acqua avrà preso il colore del kermes, prendete la lana che avrete fatto stare un quarto d' ora nell' acqua pulita, spremetela e ponetela nella tintura dimenandola quà e là con un bastone, fatela bollire dolcemente per una mezz' ora. Levate in seguito il vaso dal fuoco, prendete la lana con una spatola di legno ben monda e gettatela in un vaso pieno d'acqua fredda che voi decanterete a capo di una mezz'ora per versarvene dell' altra. Dopo aver decantata questa seconda acqua spremerete la lana e la farete seccare al riparo della polvere avvertendo di distenderla affinchè non si riscaldi e fermenti. Avrete grande attenzione che il fuoco sia moderato perchè il troppo calore rende la tinta nera. In seguito farete una lisciva nel modo che segue. Porrete ceneri di sarmenti, di salcio o altro legno dolce in una tela di canepa piegata in 2., vi verserete a poco a poco dell'acqua fredda che si filtrerà in un vaso che vi porrete sotto; verserete di nuovo sopra le ceneri ciò che sarà scolato. Lascierete riposare la lisciva 24. ore e la decanterete. In questa lisciva fredda mettete la lana tinta in scarlatto e fate bollire a fuoco dolce. La lisciva s'impregnerà del colore che voi caverete dalla lisciva filtrandola per calza d' Ippocrate dentro a cui spremerete pure la lana. Fatto tutto que-

sto pigliate 12. once d' allume di rocca, scioglietelo nell'acqua e dopo averla filtrata versate la soluzione nella tintura. Si formerà tosto un coagulo e la tintura si separerà dalla lisciva. Mettete allora in una calza il tutto e passando la lisciva rimarrà nella calza la tintura che ridurrete nella forma che vi piace e farete asciugare in pezze poste su mattoni cotti di fresco che si devono cambiare quando si scorgono inumiditi. Si noti che se la lacca è più carica che non conviene non v'è che mettere più allume di rocca e se ne pone di meno se è troppo chiara.

Lacca di brasile e di robbia. Si usa il medesimo processo che per il kermes, vale a dire si colora l' acqua con una di queste materie, osservando però d' impiegare meno allume e di più aumentare la dose del legno di Brasile o della robbia per ogni misura di lana, perchè queste sostanze non contengono tanto colore come il kermes. Birello insegna quest' altro metodo di estrarre la lacca dal legno di Brasile. Si comincia dall'estrarre la tintura della lana, in seguito si prende 1. libra di legno tagliato in pezzi o raschiato, si fa bollire nella lisciva sino a che sia ridotta all'altezza d'un traverso di dito. Allora si filtra e si aggiunge 1. oncia di gomma arabica in polvere e si fa quindi ridurre il liquore filtrato all'altezza di mezzo dito, si rimescola il tutto con un bastoncino e si filtra per calza. I pittori si servono di questa lacca.

Lacca di robbia secondo un metodo di Becman. Il sig. Becman ha publicato il seguente processo col quale si ottiene una lacca che non la cede, dice egli, alla più bella di Firenze e che in ciò superiore a quest' ultima ha la proprietà di conservarsi inalterabile. Si dissolve nell'acqua distillata del vitriolo di magnesia (sale d'Inghilterra o di Canale) e in questa dissoluzione si mette

te della radice di robbia comune de' tintori grossamente rotta. Si lascia il tutto in digestione e si fa poscia bollire. Quando la decozione vestì il color più intenso possibile si filtra il liquore; si fa da altra parte un lissivio di ceneri od una dissoluzione di un sale alcali fisso (sale di tartaro), e si versa di questa dissoluzione nel primo liquore fino a tanto che non si deponga più alcun sedimento. La mistura si versa allora sopra di un feltro, il fluido passa a traverso della carta e al disopra resta una massa che è la lacca. Il sig. Becman ha osservato nelle moltiplici sperienze fatte intorno alle lacche, che la magnesia è la terra la più propria per impregnarsi della materia colorante dei vegetabili. Egli ha messo a cimento l'allume, i vitriuoli di ferro, di rame, di zinco, le soluzioni di stagno e quella di piombo nell'acido dell'aceto, ma sempre gli risultò che i sali magnesiaci sono da preferirsi a ogni altro.

Composizione d'una lacca rossa inalterabile. Prendete 2. once di buona robbia e 2. once d'allume di rocca ben puro, dissolvete l'allume in acqua distillata facendola bollire in vaso verniciato. In questa dissoluzione più calda che sia possibile gettatevi la robbia e fate bollire ancora un momento il miscuglio. In seguito filtrate per carta bianca e poi lasciate riposare la soluzione per 24. ore o anche meno, e quindi decantatela in un altro vaso di terra verniciato. Il liquore sarà d'un rosso-chiaro e trasparente. Fatela riscaldare e versatevi successivamente una dissoluzione d'alcali vegetabile ben limpida e pura sino a perfetta precipitazione, dopo la quale si edulcora il precipitato e si fa seccare in una stufa o in un forno mediocremente caldo. V. *Sigillo*.

Lacca di color violaceo, che si conserva inalterabile.

Prendesi 1. oncia di legno di Fernambucco grossamente contuso e mezz'oncia di corteccia di biettola: il tutto si faccia bollire con 2. pinte d'acqua purissima circa mezz'ora, quindi si lascia il tutto in infusione per 12. ore. Ciò fatto si coli la decozione e in essa si dissolva 1. oncia di allume di rocca e 2. once di vitriolo di zinco. Quando questi sali saranno perfettamente disciolti aggiungasi alla mistura circa 1. oncia e mezzo di sal di tartaro, quindi si filtri la mistura. Sopra la carta rimane una fecola di color violaceo la quale si deve lavare con una gran quantità d'acqua calda senza punto temere che la tenue quantità di materia colorante che l'acqua discioglie possa in alcuna maniera danneggiare il color della lacca. Anzi al contrario questa materia colorante non essendo ben combinata servirebbe soltanto a render la lacca men soda. Se al legno di Fernambucço se ne aggiunge una egual quantità di campece, il color della lacca sarà molto più intenso e s'avvicinerà d'assai al violaceo della viola arvense tricolore. La lacca sarà al contrario di bel cremesi o d'amaranto se da questa mistura si levi il campece e al vitriolo di zinco si sostituisca una eguale quantità di soluzione di stagno fatta coll'acqua regia.

Lacca artificiale. Tutti quei fiori, frutti e foglie che stropicciandoli sopra della carta o tela di lino, la tingeranno, saranno buoni e potranno servire per far lacca da miniare. Io quì ne nominerò alcuni pochi onde possiate servirvene e sulla norma di questi trovar voi altr'erbe onde cavar altra lacca di colori diversi. Quei fiori i quali benchè siano coloriti non tingono però nè la tela, nè la carta non sono buoni a quest'effetto. Il fiore del papavero erratico, quello del cartamo o zaffranone o zafferano bastardo, le bacche del summacco, la regolizia, la curcuma possono servire per lacca color

lor di grana . La barba di becco o tragopogon ha il fiore di color d'oro , così la ginestra detta di Spagna fa il giallo . I fiori de' ranoncoli e degli anemoli sono di diversi colori , alcuni sono purpurei , altri di color d'oro , altri rossi ed altri turchini . Il fior porporino del testicolo di cane , il fior giallo dell'asfodelo e della chelidonia, il fior purpureo del camaleone bianco detto carlina , i frutti della brionia detta vite bianca o vitalba sono rossi e quegli della vite nera sono neri . Il sambuco è di 2. spezie , uno che fa e produce i frutti con grappoli e questi quando sono maturi diventano rossi , e l'altra specie fa i frutti in ombrella che essendo maturi son negri . Le foglie dell'acanto o branca orsina e quelle dello stramonio fanno un bel verde . L'astero attico fa un fiore porporino e la viola fa il fiore giallo e tal ora porporino . Le bacche e frutti del solatro ortense e della belladonna , quegli del rusco , del poligonato , il succo del sonco aspro , le foglie dello scotano detto anche cotino s'adoperano per purgare i corami , ma il suo legno lascia un sodo colore per tingere la lana , la tela e la seta . L' acqua di spin cervino mischiata con il sugo di verdegiglio fa un bel verdone. I frutti del rovo, che sono le more di campagna, fanno un bel colore violaceo. Il legno nefritico somministra il color giallo e verde . La compegiana e il silvester che sono coccole che ci sono apportate dalle Indie occidentali danno il medesimo colore che la cocciniglia , ma meno splendido e meno bello . L' anotto composizione che si fa d'un miscuglio d'alga porporina , d'orina e di grasso dà un bel colore scarlatto . Vi sono altre piante delle quali si fa uso nella tintura : tale è lo zafferano , il falangio , la tradescanta che dà un azzurro carico assai bello , *i barbots* di cui si fa il bell' azzurro dei tintori , l'alga marina da tintore diversa

dalla porporina, i giacinti, il colchico porporino, la baccifera triplice, il girasole, la blattaria a fior giallo e azzurro, che è una specie di convolvolo, il convolvolo d'America increspato o mechioacan. Vi sono ancora molte altre piante che contengono un sugo colorante come il titimalo, la cicerbita, il dente di leone, la scamonea francese, i ramponzoli, la bietola, le lattuche, la maggior parte delle quali ingialliscono seccando al sole, sicchè fa presumere che la cambaja è un sugo di titimalo. L'iperico e la tuttasana hanno un sugo rosso nei loro bottoni. La grana di chelidonia e il felfel delle Alpi danno un sugo giallo. Le bacche della morella, agrifoglio, ginocchietto, ciriegio, ranno somministrano pure dei colori e lo stesso fanno le noci verdi e la bezeta o tornasole di Bezedino. Si possono pure mettere in tal numero i fiori di melagrana, d'amaranto, i semi di eliotropio, che macinati danno un sugo prima verde e che diventa poi azzurro e porporino. L'alaterno ne dà un nero. Colore pure danno i fiori di cicoria, della scabiosa delle Indie, il crisantemo di Creta, il crescione delle Indie ed altri molti. Inoltre forniscono colori con le foglie anche l'albero colorante di Virginia, le di cui foglie schiacciate nella mano danno il verde più cupo che si conosca, le foglie del tabacco, del finocchio di Spagna che danno un bel verde benchè stropicciandole colla mano sulla carta o tela diano l'azzurro. V. *Turchino*, *Sughi d'erba*.

Metodi per fare queste lacche artificiali. Si usano perciò 2. metodi. Uno si è di far digerire a fuoco lento le piante o fiori in conveniente lisciva, l'altro è di metterle in infusione o distillarle più volte nello spirito di vino. Secondo il processo di Kunkel si prendono i fiori o le piante e vi si versa sopra del buono spirito di vi-

vino rettificato. Quando lo spirito si sarà ben caricato del colore del fiore si decanta, vi si rimette sopra del buono spirito e se il colore del medesimo riesce questa seconda volta della medesima intensità, si mette questo spirito insieme all'altro, ma se è di un color differente si mette in disparte. Si ritira in seguito il liquore spiritoso per mezzo della distillazione lasciandovene solo un poco nel lambicco per poterne ritirare il colore: si mette in un matraccio per farlo svaporare a fuoco lento sicchè il colore sia del tutto secco. L'estrazione a freddo deve usarsi per li fiori che non danno che un color tenero e delicato. Quando si vuole estrarre il colore delle piante o fiori con la lisciva, il che non si deve praticare se non nei fiori che danno la maggior copia di colore e il più tenace, si fa una lisciva mediocremente forte con soda e calcina, vi si mettono dei fiori per esempio di ginestra e si scalda dolcemente la lisciva che si caricherà del colore e diverrà gialla, si decanta e si pone in vaso di terra verniciata per farla bollire, facendovi fondere tanto allume di rocca, quanto ne può disciogliere; si ritira la tintura dal fuoco e si versa in un vaso pieno d'acqua fredda, il color giallo così si precipita al fondo, si lascia riposare l'acqua, si decanta e se ne rifonde della nuova. Quando il colore è depurato si versa nuova acqua sinchè si sia levato da questa materia tutto il sale della lisciva e l'allume. Il color giallo resterà in fondo e non rimane altro che di farlo asciugare. A tale effetto si prende un pezzo di gesso o di creta liscia e unita che si fa riscaldare e vi si mette sopra il colore ossia lacca ottenuta, la quale si asciuga in tal modo gradatamente. Egli è bene di ricordarsi che il colore ottenuto collo spirito di vino è diverso da quello ottenuto colla lisciva.

Laccia. V. *Cheppia*.

Laccio, *Lacciuoli*, *Colletto*, lat. *Laqueum*, fr. *Laci*, *Lacet*. Termine di cacciatori. Sono questi un crine raddoppiato o triplicato, uno spago, un cordone di seta, un filo d'acciajo o d'ottone che si tende alle siepi, ai passaggi stretti con un nodo corrente nel quale i lepri, i conigli ed altri selvatici quadrupedi o si strangolano o s'arrestano. Si fanno lacci per li lupi, per le volpi ec. Si pigliano a' lacci le pernici, i francolini e molti altri uccelli di campagna. Spargendosi di lacci coperti il fieno si accalappiano de'passeri in tempo d'inverno. V. *Allodola*, *Anitra*, *Uccellare*, *sez.* 4.

Lacrima, *Lagrima*, lat. *Lacrima*, fr. *Larme*. Questo termine si adopera in significati ben differenti. Se parlasi dell'incenso ed altre gomme, la lagrima è quella colatura come di cera che cade dagli screpoli del legno. La vite punta di primavera suol lagrimare. V. *Vite*. I cacciatori chiamano lagrima di piombo i pallini ossia munizione. Lagrima a Napoli è un delicatissimo vino.

Lacrime di Giobbe, lat. *Lacryma Jobi*, fr. *Larme de Job*. Pianta che cresce spontaneamente ne'paesi orientali, ma che non è grandemente rara fra noi. In Lombardia chiamasi *Lagrima della Madonna*. Fa questa pianta de'grani bigi e lucidi i quali non sono perfettamente rotondi, ma hanno una parte che tende all' acuto. In Italia ed in Portogallo servono a far corone. Questa è una pianta arundinacea che caccia foglie simili a quelle del gran turco. Nella Cina d'onde a noi è venuta se ne mangia il seme.

Lacuna, *Laguna*, lat. *Lacuna*, fr. *Marais*, *Maré*, *Marecage*. Specie di palude o ridotto d'acqua morta. Queste lagune vengono formate dall'acqua delle piog-

gie

gie o delle innondazioni in siti ove non hanno esito e che sovente seccansi ne'gran caldi. Nei paesi lontani da fiumi si scavano delle lagune artificiali ove diguazzano le oche e le anitre e s'abbeverano i buoi. Intorno a queste lagune si piantano diversi alberi e vegetabili, i quali amano l'umido. Quando si hanno delle lagune che non seccano giammai si possono esse riempiere di pesci con gettarvi dentro 10. o 12. carpene femmine e 3. o 4. maschi. In pochi anni ve la renderanno pienissima di carpenette purchè non entrivi luccio alcuno. V. *Carpione*. Ogni laguna che si voglia mettere a pesci deve avere una parte d'onde colare possano le acque quando si stima a proposito. In quelle che non possono vuotarsi il pesce alligna, ma non è di buon gusto perchè sa sempre di fango. L'acqua che sempre è torbida e fangosa imprime ad essi questo ingrato sapore. Queste lagune artificiali ogni 4. anni debbono vuotarsi per nettarne il fondo. Per empierle di pescagione si possono mettervi delle carpene, delle tinche, delle anguille ed altri pesci di fiume. Quando una laguna si metta a pesce devonsi da quella tener lontane le oche, i cigni, le anitre che non mancherebbono di beccarsi i piccoli pesciolini. Due anni di riposo sono sufficienti acciò la vostra laguna vi proveda di pesce la famiglia anche numerosa. Ma se voleste pescare per vendere il pesce, allora in poco tempo la spopolareste. V. *Peschiera*, *Stagno*, *Palude*.

Lagrime batavicbe. Si fanno con un vetro verde ben purificato, se la fritta non è perfettamente cotta esse non riescono. Ecco in qual modo si fanno. Con una verga di ferro si prende un poco di fritta nel crogiuolo, si fa sgocciolare nell'acqua fredda dove si lascia qualche tempo; si è sicuro che il vetro è buono quando non si rompe prima di essere raffreddato. In ciò pe-

però non si può dare una regola esatta e bisogna rapportarsi all'esperienza; l'artefice più esperto bisogna che ne faccia 2. o 3. prima di riuscirne una. Se si leva dall'acqua una di queste lagrime mentre è ancora calda la parte del collo che è più sottile e tutto il filetto attaccato al collo si rompono in piccoli pezzi senza che il corpo della lagrima ne resti alterato. Le lagrime che si raffreddano all'aria sospese a un filo acquistano la stessa solidità che un altro vetro. La superficie esterna della lagrima è unita e liscia come gli altri vetri, ma nell'interno è scabra e spongiosa, il corpo di essa è fatto in forma di pero e termina in un collo lungo e arcuato. Ordinariamente hanno una prominenza al dissopra della parte che è stata rivoltata all'insù mentre era nell'acqua. Se la lagrima cade in un vaso di acqua calda, essa non manca di rompersi con strepito prima di raffreddarsi o un momento dopo; se cade in olio d'oliva vi è meno pericolo che si rompa. Le lagrime fatte nell'olio sono più liscie e non hanno alcune volte la prominenza indicata. Per lo più si rompono con minore strepito che quelle fatte nell'acqua. Se le lagrime si fanno nell'aceto producono uno strepito considerabile e si rompono anche prima di raffreddarsi. Nel latte non fanno alcuno strepito sensibile, si rompono peraltro prima di raffreddarsi. Nello spirito di vino esse sono più agitate che in qualunque altro liquore e qualche volta vi si rompono. Se vi si fanno cadere 5. o 6. lagrime insieme, lo spirito s'infiamma. Infiammasi pure l'olio di trementina gettandovi una lagrima dopo che vi si sarà rotta una prima. Se si batte una lagrima batavica sul capo grosso con un martello essa non si rompe purchè non si tocchi in altro sito. Ma se le si rompe il capo sottile, essa va in pezzetti o in polvere senza grande strepito e se i pezzetti della la-

lagrima rotta hanno da per tutto uno spazio eguale per distendersi, si dispongono circolarmente nello stesso modo che le granate. Alcune lagrime si rompono appena che si stropicciano nel capo grosso con un mattone secco: altre vi mettono più tempo: alcune dopo essere stropicciate o limate sino a mezzo poste in disparte scoppiano da loro stesse, altre rimangono senza scoppiare. Se si rompono tenendo la mano dentro all' acqua fanno maggiore sforzo e rumore che rompendosi all'aria e se si rompono nel vuoto della macchina pneumatica si rompono con egual forza che all'aria libera e se l'operazione si fa al bujo si scorge un chiarore nell' istante della rottura. Facendo scaldare una lagrima nel fuoco essa diviene come un vetro ordinario, eccetto ch'essa è più flessibile e più propria che prima ad essere piegata senza pericolo di rompersi. Se si veste una di queste lagrime con colla forte e che si rompa il capo, essa fa dello strepito, ma non così forte come senza la colla, il colore ne diviene azzurrastro, la superficie esterna rimane liscia, quantunque divisa e si può facilmente ridurre in polvere. Che se la colla si è applicata a densità d'un pollice, quando se ne rompe il capo tutta la colla è ridotta in pezzi come farebbe una granata da guerra. Le spiegazioni di questi fenomeni proposte da diversi autori sono varie. Lasciamo al tempo a decidere qual sia la vera.

Lago, lat. *Lacus*, fr. *Lac*. Radunanza d'acque perpetue le quali sorgono nell'istesso luogo e stannovi racchiuse come in un catino: tali sono in Lombardia il lago di Prussiano e quello di Marcallo, d'Orta ec., nella Campagna di Roma il lago di Castello, di Genzano, di Pantano ec. Altri laghi sono il dilatamento di un fiume che entra da una parte e sorte dall'altra: tale è il Lago Maggiore formato dal Ticino e quello di Como

mo formato dall'Adda. Molti sono effetto di monti ignivomi o vulcani estinti come i sudetti della Campagna di Roma Chi ha villeggiature su i laghi ha un vantaggio di più che chi le ha fra terra. Il comodo delle pesche vicine ed il divertimento del barcheggiare sul lago sono impagabili. Le caccie alle sponde dei laghi sono e più copiose e più varie: ivi s'adunano gli uccelli terrestri e gli acquatici. Fra quegli acquastrini, fralle cannuccie frequenti sono i beccaccini e le beccacce. I polli d'acqua e le anitre su i laghi sono abbondantissimi. La sinuosità delle terre che circondano il lago fa che trovinsi delle esposizioni così tepide e così ben situate che appena vi si sente l'inverno e vi si prova rigore di freddo. La riviera di Salò sul lago di Garda non invidia le belle esposizioni del Genovesato e del Napolitano. Regna ivi una primavera eterna e la fragranza de'fiori e degli agrumi si fa sentire come a s.Remo e Mentone ben in là dentro il lago. Con tutto ciò però convien dire che la terra sia nella stessa proporzione migliore e più fruttifera dell'acqua, mentre e gli antichi ed i moderni vanno cercando come asciugare i laghi e renderli coltivi. Una terra allagata se asciughisi diventa una buonissima campagna, come si scorge nel Lago Velino a Rieti che asciugato ha formate delle belle e vaste campagne. Così è stato fatto del lago di Baccano dall'eccellentissima casa Chigi ec. Fu proposto ultimamente di fare altrettanto del lago di Perugia, ma parve che l'utile delle terre non compensasse altri vantaggi. L'imperator Claudio con un famoso emissario tolse molte terre alle acque del lago Fucino. Per il restante i laghi hanno la sua grande utilità risguardante il publico: i facili trasporti delle derrate, de'legni, de'sassi ec., le pescagioni ec. compensano assai bene la terra, benchè questa per un privato sia di maggiore utilità. *La-*

Lagrima. V. *Lacrima*.

Lama. V. *Vigogna*.

Lambiccare, *Distillare*, lat. *Stillare*, *Distillare*, fr. *Distiller*, *Tirer par l'alambic*. Cento volte in questo Dizionario si sono usati i termini di lambiccare, di lambicco, di distillare, di acqua distillata ec.; è necessario benchè fuori del nostro istituto di spiegare queste 2. voci. Il lambicco nella sua stretta significazione è un vaso conico nel fondo interno del quale evvi un canaletto curvato ed assai largo per ricevere i liquori che si distillano. Quest'orlo è forato da un lungo becco o cannello per il quale il liquore sgocciola e cade in un altro vaso che chiamasi recipiente. Il lambicco è adattato sopra di un vaso che si chiama cucurbita e ne chiude la bocca come appunto un coperchio di una caffettiera la ricopre. Nella cucurbita si mette il liquore che si vuole distillare; la forza del fuoco fa innalzare il liquore contenuto nella cucurbita ed i vapori sono trattenuti nel lambicco ove essi si condensano sia per il freddo dell'aria esteriore, sia per l'acqua che vi si mette e ricadono nel canaletto sottoposto e scendono per il becco. Questo vaso rassembrando una cupola od una cappella si chiama capo, cappella o capitello. I lambicchi di metallo non servono a distillare gli spiriti salini; questi s' insinuerebbono nel metallo stesso e lo corroderebbono. In questo caso s'impiegano i lambicchi di vetro. Questo lambicco di metallo è il vaso che comunemente si adopra nelle distillazioni un poco in grande. Ma la sua ordinaria costruzione porta infiniti difetti per li quali varie Società s'indussero a proporre dei premj a chi trovasse mezzi migliori. Primieramente la caldaja del lambicco non è di figura adattata per ricevere il maggior vantaggio dall' azione del fuoco e produrne la massima evaporazione; 2. la strozzatura

del

del collo del cappello si oppone alla pronta escita dei vapori ; la piccolezza del cappello e quella del refrigerante sopraposto non danno campo ad una rapida condensazione, onde una parte del vapore dimora circolante fra la caldaja ed il capitello, non essendovi condensato e trovando ostacolo all' escita per l'angustia del rostro e della serpentina . Beaumè osservò che dando solamente il doppio di diametro al rostro ed alla serpentina e lasciando sussistere ogni altro difetto del comune lambicco si ottiene una doppia quantità di prodotto alla distillazione ; egli anzi pervenne a risparmiare 8. sul tempo e 9. sul consumo del combustibile . Propose questo chimico 6. nuove maniere di lambicchi, ma quella cui dà la preferenza consiste in una caldaja di 12. piedi in lunghezza e 4. in larghezza . Entro di essa all' altezza di 1. pollice o 1. pollice e mezzo sopra il fondo vi sia un cannone largo 1. piede in quadro di rame il quale traversi tutta la lunghezza della caldaja ; questo cannone deve essere aperto alle sue 2. estremità e saldato e fortemente inchiodato alle pareti della caldaja . Questo è il fornello ed ha le dimensioni necessarie per bruciarvi delle legna ; vi si potrebbe volendo fare una gratella o graticcia per adoprarlo a carbone ; ma sarebbe necessario allora dargli una maggiore altezza . Nel costruire questo interno cannone fa d'uopo che si tenga obliquo , cioè 2. once circa sia più alta l' estremità posteriore ; il che meglio determina la corrente dell'aria dalla quale viene animato il fuoco . Dalla parte anteriore o più bassa vi sia una porticella per chiudere più o meno l'apertura onde regolare il calore od anche estinguere il fuoco . Sulla parte superiore della caldaja deve essere saldato un coperchio con 10. aperture per ricevervi altrettanti capitelli coi rispettivi lambicchi ovvero 6. capitelli a 2. lambicchi ognuno , nel qual caso

vi

vi è una maggior superficie all' escita del vapore. A ciascun lambicco o rostro si adatta un serpentino o tubo avvolto a spirale e di 2. pollici in circa di diametro interno. Si può ancora se così si vuole coprire la caldaja con un sol cappello, ma fornito di 4. o più rostri. Tre motivi determinarono l' autore a preferire questo lambicco: 1. la facilità della costruzione; 2. la sua forma bislunga come più vantaggiosa per profittare di tutto il calore della materia combustibile; 3. la disposizione del fuoco il quale in questa forma si trova interamente involto nel liquore che si deve scaldare. Un tal vaso distillatorio deve consumare la metà meno di legna che quando la caldaja è situata alla maniera ordinaria sopra un fornello. Non vi è nemmeno da temere in questa costruzione che l'acquavite prenda odore empireumatico o abbruciaticcio. Da quello che dice l'autore risulta che si può adoprar qualunque sorta di legna in questo vaso e che meno economico è l'uso del carbone. Migliore ancora di questo apparato distillatorio, benchè ottimo nel suo genere perchè non eccessivamente grandioso e di facile costruzione, è quello del sig. Magellano portoghese il quale ne concepì la prima idea nel 1770. e ne fece provare diversi modelli e specialmente uno nel 1773. e anni seguenti a Parigi. Ma poichè ne sarebbe troppo lunga la descrizione e non sarebbe intelligibile senza la figura noi rimanderemo i curiosi a vederla nella dissertazione del sig. Adamo Fabroni che ottenne il premio proposto dal Congresso accademico dell' agricoltura, arti, manifatture e commercio di Roma per l'anno 1787. sopra il quesito d' indicare la maniera di perfezionare i vini dello Stato Pontificio, stampata in Roma nel 1793. Tornando ai lambicchi ordinarj il metallo de' quali sono fatti comunica ai liquori delle impressioni disgustevoli, alcune ancora

molto pericolose . Si farà dunque saviamente volendone ritenere l'uso di sostituire lo stagno al rame o almeno farlo di latta bene stagnata . E' noto che il ferro non è niente contrario alla salute e che all' opposto gli è favorevole in molti casi . Questi vasi di latta non sono di lunga durata quanto i vasi di rame , non ostante con un poco di diligenza si potranno conservare lungo tempo . Dopo ogni distillazione bisognerà rasciugarli propriamente e porli in luogo asciutto per evitare l' umidità e per conseguenza la ruggine , non già che io la creda pericolosa ai corpi , ma solamente perchè l' umidità corrode e discioglie il ferro . Si può ancora sempre servirsi del rame per la costruzione della marmitta che deve contenere l'acqua del bagno , perchè resiste meglio all' azione del fuoco e altresì non comunicando niente colle materie che stillano è affatto indifferente che questo vaso sia d'uno o d'un altro metallo . Anche la latta comunica cattivi odori , ma meno . I lambicchi di vetro come i più favorevoli alla purità delle sostanze spiritose e odorose che ci proponiamo di stillare , saranno sempre da preferirsi potendo . V. *Distillare* , *Matraccio* , *Bagno-maria* , *Liquori spiritosi* .

Lambicco . V. *Lambiccare* .

Lamborno . V. *Citiso* .

Lambrusca , o *Labbrusca* . Uva selvatica . V. *Abrostino* .

Lampada , lat. *Lampas* , fr. *Lampe* . In economia domestica è un vaso che serve a contenere dell' olio e farlo ardere per mezzo d' uno stoppino . Le lampade servono a molti usi , principalmente a rischiarare le case ed a mantenere il lume nelle chiese . Fralle lampade una ve ne ha l' invenzione della quale è attribuita al Cardano assai comoda per quegli che hanno bisogno d' un lume uguale e somministrasi l' olio da per sè .

Que-

Questo è un vaso cilindrico di rame, di latta o di vetro ben sigillato da ogni parte ed aperto soltanto alla piccola gola che deve ricevere lo stoppino. S' empie d'olio il cilindro e non avendo egli che un piccolo buco alla base non può uscire che a misura di quello che si consuma.

Lampada di grand'economia per chiesa. Non s'impiega in questa che olio di noce del quale una libra accesa giorno e notte può durare una intera settimana. Per quest'effetto havvi mestiere di un cerino particolare. Lo stoppino di questo cerino deve essere fatto del più bello e più fino cotone che trovar si possa; si mette questo nell' acquavite per 2. ore e si lascia asciugare. Con questo cotone si forma il lucignolo. Si copre questo di cera o gialla o bianca, il che è meglio, e di questo cerino se ne fa il lucignolo alla lampada; e certamente essa deve durare di più. Egli è vero che una lampada così fatta fa minor lume; di questo metodo però servir ci debbiamo solo nelle chiese ove la lampada arde non per fare gran lume, ma in simbolo del nostro cuore ardente di carità verso il nostro amabilissimo Dio. Può servire questa in camera d'un malato per aver sempre il fuoco ed il lume in pronto. Le lampade consumano tanto più olio quanto sono più strette. L' olio caldo abbrucia più facilmente del freddo; ed in conseguenza deve ardere più ne'vasi ristretti nei quali più facilmente si riscalda. Lo vediamo nelle candele le quali benchè non iscolino, pure d'estate consumansi più presto che d'inverno. Per questa stessa ragione si mette nelle lampade dell' acqua acciò l' olio stia più fresco. Per lumino da notte in camera si piglia un pezzo di carta bianca e sottile il quale si taglia in circolo della grandezza di un paolo o un poco più, del quale se ne torce il centro colle dita di modo che si alzi una punta solida

più lunga che si possa, il restante si lascia orizontale acciò che serva come di piede al lucignolo. Lo stesso si fa pure colla bambace. Questo si mette sovra un piatto da tavola o una chicchera con un poco d'olio e si accende l'estremità inzuppata d'olio, ma che lo sopravanza. L'olio sia vecchio, il giovine consuma più presto. I Milanesi usano mettere un poco d'olio in un piatto, imbeverne lo stoppino e posarlo sopra un grano di sale. Si consuma in questa maniera pochissimo olio. Il sale che non s'infuoca tien freddo l'olio. Si fanno anche degli stoppini o lumini da notte particolari che si vendono in gran numero a poco prezzo. Si formano di cerino fino imbevuto nell'acquavite come sopra, che si mette in mezzo a un circoletto di cartoncino o carta in modo che 2. o 3. linee ne restino sopra e altrettanto sotto. Per metterlo nell'olio ad ardere si posa su di un piccolo quadratino di sughero foderato superiormente di latta che si mette sull'olio. Ovvero si pela qualche marrone e si fa seccare e si trafora da parte a parte con un succhiellino. Quando se ne vuol far uso si lascia il marrone immerso per 24. ore nell'olio da bruciare, poi si passa uno stoppino corto pel buco fattovi e si mette il tutto in un vaso pieno d'acqua, si accende e si è sicuro di aver lume per tutta la notte. Il marrone d' India è adattato. Altri usano il midollo d'una specie di giunco che cresce naturalmente nei campi e che si pela con facilità quando è ancor verde. Questo lumino e l' altro di cerino che si pone dentro il sughero hanno anche il vantaggio che smorzandosi non fanno fungo e puzza come la fanno gli altri lumini; cosa che è molto fastidiosa e spesso incomoda specialmente in camere strette a persone di fibra delicata e alle donne partorenti. Per evitare questo incomodo e talvolta il pericolo di incendj si costuma da molti di mettere il lumino dentro

tro un buco colla sua vetriata dietro ad una finestra con un piccolo spiraglio fuori pel muro all'aria aperta. Chi è obligato o è assuefatto a leggere in letto col lume o d' olio o di candela vicino spesso addormentandosi si trova in pericolo di morire abbruciato o affogato almeno dal fumo se si sveglia a tempo da rimediare all'incendio. Essendosi veduto che non ostante il pericolo un tal uso è pur troppo quasi universale, si sono studiate varie forme di lumi che non dessero luogo a temerne. Una delle più ingegnose e sicure è quella ideata dal sig. de Villiers, ma per intenderla bene essendo necessaria la figura noi la daremo nel tomo ultimo colla sua spiegazione. V. *Candela*, *Fosforo*, *Fotoforo*, *Lanterna*, *Riverbero*, *Stoppino*.

Preservare la camera dal fumo delle lampade. Basta sospendervi sopra a una certa distanza una spongia bagnata nell'acqua e poi compressa in modo che resti soltanto umida. Acciocchè l'olio non geli nelle lampade ed altri vasi fatelo bollire: l' olio cotto non gela. V. *Faggio*.

Non vi venisse mai la voglia di cercare dalla chimica un olio che non consumi ardendosi e vi faccia un lume non dispendioso, nè di andar cercando la maniera colla quale gli Egizj ed i Romani facevano o si dice che facessero le loro lucerne perpetue sepolcrali. La lucerna che ardeva senza consumare olio lasciamola alle novelle persiane e le lucerne perpetue mettiamole sulla mia parola fralle favole. Un olio che arde e non consuma è contro la ragione. Una lucerna che arde racchiusa senz'aria è contro la sperienza. Un uomo di vaglia, ma un po troppo attaccato all' alchimia mi asserì con tutto il senno che il cristallo di rocca calcinato posto sul fondo d'una lucerna impediva che l' olio si consumasse e me ne portava le più belle ragioni del mondo.

Un'oncia di sperienza in queste cose val più che 10. pesi di ragione. V. *Olio*, *Stoppino*.

Lampada da smaltatore. Nella maggior parte delle città di provincia è difficile di trovare prontamente certi lavori di vetro necessarj in fisica e in tal caso è di non poca soddisfazione il saperseli procurare colla lampada da smaltatore. Daremo dunque una succinta descrizione della medesima e il modo di farne uso per la costruzione di termometri, palle, tuberi ed altre simili opere. Si avrà sulla tavola una lampada ad olio di navoni munita d'uno stoppino di bambagia; sotto la tavola vi sarà un soffietto che un operajo farà muovere col piede e di cui farà passare l'aria in tubi di latta posti sotto la tavola e facienti capo a un buco aperto nella tavola stessa e terminata da un altro tubo incurvato e forato da un bucolino conico affinchè il soffio ne sia diretto contra il vetro in fiamma acuta e concentrata. Gli orefici hanno simili cannelli per saldare i metalli, si può con essi riuscire a far fondere il vetro anche soffiando semplicemente colla bocca. Gli altri strumenti sono una verghetta di ferro piatta, arrotondita ai 2. capi; un'altra terminante in angolo acuto assottigliata e tagliata in quadro all'altro capo, 2. o 3. tenagliette di diversa grandezza che si chiudono con un anello piatto come i portalapis, un pajo di cesoje per smoccolare, qualche scheggia di selce per tagliare il vetro, una lima un po fina, dei pezzi di tubi vitrei ben puri o altri pezzi di diversa forma, alcune bacchette di smalto ec. Quantunque siano cavi, bisogna che siano per altro d'una certa grossezza: la miglior materia per formarli si può avere nei vetri di Venezia rotti. Gli smaltatori preferiscono il grasso di cavallo per la lampada, ma l'olio d'ulivo è tanto buono come esso. Lo stoppino deve essere un po più grosso che il pollice; quando è be-

è bene acceso si smoccola tutt'intorno e poi si divide un poco colla punta di cesoje per farvi passare il soffio in mezzo. Ordinariamente la maggior vivacità del fuoco è a 2. polliçi di distanza dallo stoppino ed è in tal sito che bisogna esporre il vetro che si vuol lavorare girandolo lentamente secondo fa bisogno. Se il pezzo di vetro è un poco grosso non bisogna porlo a dirittura nel più forte del fuoco, ma si comincia a scaldare tutto intorno; appressandolo da principio alla punta della fiamma; poi si mette un istante nel mezzo di essa e si leva subito, e dopo varie immersioni simili si pone al gran fuoco. Se si vuole sigillare un tubo all'uno de'suoi capi e l'orificio da sigillare sia largo e il vetro grosso, bisogna da una mano accostarlo al fuoco, dall' altra portare il tubo pel suo estremo sugli orli a misura che si rammolliscono per ajutarne l'unione, ma non bisogna lasciare una troppo grande grossezza di vetro al sito del sigillamento, altrimente raffreddandosi si romperebbe. Per formare un tubo capillare si prende un tubo lungo 5. o 6. polliçi e di 2. linee o 3. di diametro, si espone alla fiamma pel mezzo, si volge il vetro e si fa scaldare sino a incandescenza, poi si leva dal fuoco e si ritira discostando una mano dall'altra; il che dà un vetro capillare più o meno sottile secondo la grossezza ed estensione del vetro. Quando si vogliono fare palle d' un vetro a capo d' un tubo si comincia dal fare ammollire il medesimo capo, vi si congiunge un'altra palla di tubo parimente scaldata, ricalcasi per così dire la materia e se ne forma una piccola massa di cui si mantiene il vuoto, soffiando di tanto in tanto pel capo del primo tubo che si distacca dall'altro fondendo il sito pel quale è attaccato. Quando il colore della piccola massa annuncia che essa è abbastanza calda si leva il tubo dal fuoco, si tiene in situazione verticale e si soffia pel suo

orificio sinchè abbia presa la grossezza che si vuole. Per preparare un tubo di areometro o pesaliquore si sceglie un cannello ben cilindrico, si sigilla per un capo e si scalda a 2. o 3. pollici dal sito sigillato, si ricalca la materia per soffiarvi una palla; poi si taglia il tubo nella fiamma e si lascia sigillare il capo; questo capo sigillato si scalda e vi si soffia un' altra palla più picciola della precedente: non rimane allora che a tagliare il fusto della lunghezza che si vuole e a scaldare l'orificio per dilatarlo un poco alla punta della verga di ferro. I cannelli rigonfiati nel mezzo si preparano ammollendo un capo di tubo a cui se ne attacca un altro per ridurlo in tubo capillare e facendo la stessa operazione all'altro capo. Formasi così una specie di oliva. Colla lima si taglia il vetro che ha servito a tirare in capillare e si sigilla il capo opposto: si scalda sino a incandescenza girando; in seguito si soffia per l' orificio, tirando l'altra estremità non troppo però per non assottigliare soverchiamente il vetro. Si procede nella stessa guisa per fare un imbuto: quando si è formato il gonfiamento, si sopprime interamente il tubo tagliandolo nella fiamma, si scalda e si sigilla l'estremità gonfiata: allora si soffia con forza e il vetro si crepa e rimane aperto. Siccome gli orli quando fossero troppo assottigliati sarebbero fragili e pieni di bave, bisogna perciò lasciarli con la fiamma per ispessirli e arrotondirli o anche applicar loro un nuovo orlo all' infuori passandovi sopra l' estremità della verghetta con tutta leggerezza. Non vi è alcuna difficoltà a piegare un tubo senza levarlo dalla fiamma, quando è di vetro spesso e di cavità stretta, bisogna solo farlo ammollire tutto intorno egualmente. Quando è sottile e un poco largo indentro si sigilla per un capo e si soffia a misura che si piega per impedire che si appiattisca al sito del volto.

Quan-

Quando poi i tubi sono assai grossi, s'impedisce l'appiattamento riempiendoli con sabbia ben secca e scaldando con carbone acceso il sito in cui si vuol fare l'incurvatura: bisogna riscaldarli lentamente e lentamente lasciarli raffreddare. Quando si tratta di saldare 2. tubi pei loro capi se ne sigilla uno ad un' estremità e con l'altra si scalda bene e si dilata il suo orificio, si fa lo stesso all'altro tubo, ma senza sigillarlo. Poi si scaldano nello stesso tempo i 2. capi slargati e si applicano un contra l'altro appoggiando in modo che la materia si riscaldi un poco in questo sito; dopo di che si scalda di nuovo questa parte tutt' all' intorno: si soffia pel capo aperto per formare un gonfiamento, nello stesso tempo si tira affinchè questo sito gonfiato svanisca e resti di egual diametro. Allorchè nel corso del lavoro occorre di dover tagliare un tubo non è necessario di aspettare che sia raffreddato per poterlo maneggiare e applicarvi il tagliente o l'angolo della lima: bisogna anzi scaldarlo e toccarlo coll' estremità della verghetta un poco bagnata colla lingua, si rompe subito allora nel sito tocco. Per costruire i diversi lavori fin qui accennati non è d'indispensabile necessità la lampada da smaltatore munita del suo soffietto. Alla medesima può supplire un' eolipila di metallo che animerà la fiamma d'una lucerna che abbia uno stoppino di 5. o 6. fila di cotone sottilissime e discosta in modo che la sua fiamma sia a 3. o 4. linee dal fondo dell' eolipila. Vi si possono pure soffiare quelle palle che devono rompersi nell' aria rarefatta e nella condensata. Si sceglie a tal effetto un tubo grosso come il dito mignolo, se ne sigilla un capo e vi si attacca un tubetto per poterlo maneggiare a 2. mani; si scalda a mezzo pollice di distanza dal sito sigillato e si tira un poco per formarvi uno stringimento allungato. Si distacca in seguito il

tu-

tubetto e dopo che si è scaldata sufficientemente la specie d'oliva che si è formata, si gonfia soffiando un po forte per farne una palla sottile; ed esponendola da un lato e dall' altro alla punta della fiamma per un momento, vi si producono alcuni appiattamenti che convengono meglio all' esperienze che si fanno nel vuoto. Poscia portasi il capo affilato nella fiamma per tagliarlo, tirando un poco per farlo divenir capillare e se ne rompe il picciol capo affinchè non resti chiuso. Quando queste palle sono ben raffreddate si prendono colle tenagliette per non riscaldare colla mano l'aria che esse contengono e immergendo prontamente l'estremo della coda nella fiamma si sigilla prima che il calore abbia avuto tempo di penetrarla. Si preparano similmente con uno strozzamento un po allungato quelle piccole palle che crepano con iscoppio quando si gettano su carboni accesi. Siccome esse non devono essere di maggior grossezza che d'un cece si fanno con tubi di termometri, nei quali si fa entrare una gocciolina d' acqua immergendoli in essa dopo averli scaldati colla mano. Coll' ajuto della lampada da smaltatore il naturalista può fare il saggio d'un minerale; basta perciò porne una piccola quantità in un carbone incavato e dirigervi sopra la fiamma animata dal cannello; nella stessa guisa si può riuscire a saldare i metalli. Col vetro soffiato si sono fatti lavori sorprendenti. Cardano dice di aver veduto un carro di vetro tirato da 2. buoi così piccolo che l'ala d' una mosca poteva coprirlo. Agricola assicura aver veduto a Murano degli alberi e de'vascelli ed altri simili lavori in vetro. Howel ha veduto un vascello con tutti i suoi corredi, come pure un uomo armato; simili cose descrive Vormio nel suo museo. La chiesa di s. Marco in Venezia è adorna internamente di lavori a mosaico rappresentanti diverse istorie con co-

colori e fregi d'oro compartiti maestrevolmente. Del resto l'arte dello smaltatore esige l'esperienza e la pratica per riuscirvi ed io aggiungo per intenderla. Vedi *Smalto*.

Lampiride. V. *Lucciola*.

Lampo, Lampeggio, Baleno, lat. *Splendor, Coruscatio, Fulgetrum*, fr. *Eclair*. E' uno splendore di fuoco ossia dell' elettricismo che si unisce per aria e illumina nei tempi borrascosi o di gran caldo e accompagna per lo più il fulmine. Corre un sentimento fra molti che il lampo assorbisca l'umore de' frutti e li faccia colare, cioè faccia che periscano. La coloría è una malattia del grano ed è quando in luogo di ritrovare le spighe piene di buone granella in tutta la loro lunghezza se ne trova l'estremità sproveduta. Si pretende da alcuni che la vivacità de' lampi faccia colare i formenti. Io metterei questo parere fra gli errori popolari se Du-Hamel non mi asserisse aver veduti dopo gran temporali degli alberi perdere tutte le lor foglie ed altri morire senza che sembrasse essere eglino stati colpiti dal fulmine. V. *Vegetabile, sez.* 3. *n.* 11.

Rappresentare il lampo in una camera. Mettete in un bacile dello spirito di vino con canfora che farete bollire sinchè non resti più nulla nel bacile. Se la stanza è stretta e chiusa in modo che non vi possa entrare aria o almeno poca, entrandovi una persona con una candela accesa si ecciterà tutt' a un tratto un lampo che non farà per altro alcun male nè agli spettatori, nè alla camera. Biagio di Vigenere pretende che se si fa l'esperienza con buon vino vecchio, salnitro e canfora in un armadio ben chiuso, a capo di 10. o 20. anni introducendovi un lume si vedranno molti fuochi simili ai lampi d'estate. Nei teatri per imitare il lampo empiono un tubo di latta bucherato all'estremità di pe-

ce

ce polverizzata ; scotendo il tubo sopra la fiamma d'un fanale si eccita una repentina infiammazione che imita assai bene il folgore : non bisogna che si veda la fiamma , ma solo il riflesso della luce . Il licopodio è preferibile alla pece , perchè non lascia odore . V. *Fulmine* .

Lampone , *Lampione* . V. *Framboise* .

Lampreda , *Murena fluviatile* , lat. *Lampetra* , fr. *Lamproye* . Pesce di mare o di fiume che dimora in grandi acque , il quale lecca le pietre , i sassi e la superficie interiore de'vasi ne' quali viene riposto . Rassomigliasi all'anguille fuorchè nel capo il quale è di figura ovale : la sua bocca non è nè fessa , nè lunga , nè assai larga , ma incavata come quella delle mignatte , il colore trae al verde ed è sparso quà e là di punti neri . Questa superficie del corpo è vischiosa , cioè coperta in luogo di squamme di una bava glutinosa . Da ogni lato del corpo si vedono 7. buchi eminenti che gli servono di branchie . Essa nuota sopra l'acqua . Se si tenesse al fondo si soffocherebbe . La lampreda entra correndo primavera nei fiumi per deporre in essi le uova e torna poscia in mare . Questo è il tempo di farne caccia . In mare se ne prendono ben poche . Questo pesce è un boccone regalato . Si preferisce per la tavola il maschio alla femmina . Quando questa ha scaricate le uova diviene secca e senza sugo . Nel Faro di Messina sonovi certi pesci i quali si addimandano *Flute*, che si stimano da quei pescatori morene ; queste a mio parere sono lamprede . Queste morene del Faro sono delicatissime al gusto . Si pescano colà d'una maniera singolare . D'estate queste che nuotano come testè si diceva a galla d'acqua , si fermano talora a godere il sole a fior di quella . Il calore dissecca la loro pelle , la quale se non ne sia alquanto bagnata perde il suo pie-

pieghevole e resta rigida. I pescatori se ne scoprono tal una vanno a lei, la quale non potendo per la rigidezza moversi facilmente vien presa o colla fossina o fatta saltare con un forchetto dentro la barca. Gli ittiologi fanno menzione di altre specie di lamprede. La lampreda fluviatile della quale se ne fa pesca nell' Elba alla quaresima. Questa o sia fresca o sia fumata è sempre un delizioso cibo. In Isvezia havvi una piccola lampreda d'acqua dolce della grossezza d'un verme e lunga circa 1. piede e mezzo. Di quasi simil sorte sono le lamprede usuali in Lombardia. Oltre la di lei carne che è cibo sano e piacevole il grasso di lampreda serve strofinandosi sul volto e sulle mani a coloro che temono rimanere segnati dal vajuolo.

Esca vantata per prendere le lamprede. Si fanno pallottole grosse come un cece con carne di storione, 8. dramme di semi di ruta selvatica, altrettanto grasso di vitello, il tutto ben mescolato e pestato insieme. Se ne getta nei siti opportuni e si prendono le lamprede colla mano, perchè quest'esca le stordisce.

Lana, lat. *Lana*, fr. *Laine*. Dicesi il pelo degli agnelli, pecore, montoni e becchi. Le lane di Spagna sono le migliori e fra quelle di Spagna le ottime sono quelle di Segovia. Della lana conviene considerarne 3. specie che si trovano in una pelle. La mera lana o lana prima ed è quella che si cava dal dorso e dalla gola. La seconda lana è quella che ricopre la coda e le coscie e la terza ed inferiore è quella della quale va ricoperto il gozzo, il dissotto del ventre e delle altre parti. Su 100. libre di lana se ne hanno 80. della prima, 12. o 15. della seconda, il rimanente della terza. Secondo che i tosoni o le pelli lanute sono di pelo lungo o corto, di pelo morbido o ispido le lane sono di maggiore o minor qualità. Per accrescere la lana del-

della prima qualità si cava il cuore della lana secondaria, cioè si piglia la lana interna dei fiocchi della prima e 2. specie. Questa come la più riparata dalle lordure resta più fina e più delicata, ma le lane così spogliate perdono molto di prezzo. La buona lana deve essere sottile, morbida, brillante, assomigliantesi alla seta, dolce al tocco ec. Non si stima troppo la lana dei montoni morti di malattia, nè quella che cade avanti che si tosino, nè quella che si taglia dacchè sono morti. Nelle annate nelle quali l'aria generalmente è fredda ed umida le lane spuntano sulle pecore d'una qualità inferiore a quella che avrebbono avuto in un tempo più favorevole. La lana è meno grossa e si perde molto di peso alla lavatura.

Maniera di preparare la lana. Si mette per la prima cosa la lana in un bagno composto di 3. quarti d'acqua chiara ed un quarto d'urina. Lasciasi stare in questo bagno, il quale deve essere alquanto tepido, tanto di tempo che basti per ben penetrarla e distaccarne la grassa. Questo bagno può servire 2. o 3. volte: vi si aggiunga in dose e proporzione acqua ed urina. L'acqua la più viva e la più chiara è la migliore. La caldaja del bagno è circondata nel suo interno sino agli orli di una rete le cui maglie sono strette abbastanza perchè non possa uscire la lana che si getta nella caldaja; indi con sospendere la rete resta similmente sospesa la lana che si fa sgocciolare. Si cava dal bagno e si porta all'acqua corrente per lavarla e sciacquarla la 2. volta facendosi asciugare all'ombra affinchè l'ardore dei raggi solari non la rende ruvida e di mala qualità. Si conosce che è debitamente sgrassata quando è secca al tocco e non conserva altro odore che il naturale della pecora. Il sig. Boyer ha trovato il modo di purgare più efficacemente le lane facendole stare a libre 25. per

vol-

volta 4. minuti nella caldaja il cui bagno sia preparato con varj sali e pietre scioglienti allorchè si tratta di lane fine. Non si serve d'urina, perchè come assicura nella memoria presentata all'Accademia delle scienze di Parigi ha sperimentato che gli acidi tolgono alle lane una parte della loro morbidezza e le rendono dure e meno maneggevoli quando sono lavorate. Altri si contentano di lavare le lane in acqua fredda, oppure calda passata semplicemente nella calce. Il 1. metodo cagiona un calo nel peso delle lane di 30. sino a 40. per 100.; il 2. di 52., 54. sino a 60. per 100. e il 3. di 10. sino al 25. per 100. L'operazione del sig. Boyer producendo un calo maggiore delle altre riesce a proporzione più dispendiosa. E' certo però che questa è la migliore di tutte, perocchè la perdita del peso altro non essendo che la secrezione delle materie estranee segue ad evidenza che quando la perdita è più grande tanto meglio le lane sono state depurate. Al sig. Giambattista Pini, nella Memoria sui lanificj coronata dalla Società patria di Genova delle arti e manifatture e stampata in Genova nel 1791., sembra che si possa ottenere l'arte di sgrassare perfettamente le lane in un'altra maniera molto semplice. Gl'Inglesi le lavano per qualche giorno di seguito quando sono ancora sulla pecora, dopo di che tosano le lane che riescono sgrassate perfettamente. Gli Spagnuoli le lavano nell'acqua corrente subito dopo averle tosate. Questa operazione che si fa dopo giugno sino alla fine di agosto produce certa depurazione del grasso assai sufficiente. L'esperienza però dimostra che le lane si sgrassano difficilmente quando s'intraprende di farlo molto tempo dopo la tosatura, come avviene di tutte le lane sudice che dalla Spagna e d'altronde passano ad altri paesi. Sembra dunque potersi argomentare, 1. che il grasso esisten-

te

te nelle lane si trovi frammischiato nel suo principio a qualche materia sierosa che congiuntamente al calor naturale della pecora ne impedisca il coagulo, e per questa ragione facilmente restino spogliate del grasso quelle che si lavano all'uso inglese: 2. che separate dalla pecora si possano digrassare a sufficienteza mediante l'immediata lozione in quelle acque che per essere in certo modo intiepidite dai caldi raggi del sole suppliscono al difetto del calor naturale di cui erano rimaste prive dopo la tosatura: 3. in fine, che stando molto tempo separate dalla pecora concorrono a condensare il grasso non solamente il difetto di calore dopo la tosatura, ma molto più il prosciugamento della materia sierosa che ne impediva il coagulo, e che da questo proceda la difficoltà più grande che s'incontra universalmente nello sgrassarle. Se questo fosse vero si dovrebbe probabilmente ottenere una perfetta depurazione col solo ristabilire il grasso nella disposizione medesima in cui si trova prima della tosatura, cioè con restituire alle lane la loro primitiva umidità unitamente ad un grado assai moderato di calore: la qual cosa pare che si debba ottenere facendole stare alcuni giorni nell'acqua tepida e quindi lavandole frequentemente con cambiarne l'acqua ogni volta per ovviare all' inconveniente che la stessa divenuta piena di grasso non si renda incapace ad agire coll'efficacia sua naturale. In questa ipotesi migliore di quella di fiume dovrebbe essere l'acqua piovana, perchè più purgata e più penetrante; e per la stessa ragione migliore dell' acqua piovana dovrebbe riuscire l'acqua distillata la quale a fronte di quanto può sembrare a prima vista si può avere in grandissima copia e senza essere soggetti alla menoma spesa per fabricarla. Quei che sgrassano le lane col metterle semplicemente in acqua calda o simili

mili benchè ottengano minor consumo nelle lane, vedono poscia in pratica che le lane si filano e si tingono molto imperfettamente, difetto che essi attribuiscono alla mancanza di abili artisti. Le lane essendo sostanze animali dovrebbero essere penetrate dalla tinta molto meglio delle sete che sono sostanze medie fra le animali e le vegetabili. Dunque se non ricevono la tintura così bene come le sete ad altro non si può attribuire il difetto che alla cattiva preparazione consistente nella cattiva maniera di sgrassarle. E' vero che il fabricante meglio sgrassando le sue lane perderà sul peso loro 20. per 100. di più che non perdeva giusta l'antica sua pratica; ma questa perdita non sarà di alcuna conseguenza, perchè le lane meglio sgrassate si potranno filare più sottilmente; nel qual modo si risparmierà largamente sul peso del panno quanto si sarà perduto su quello delle lane. Gli stessi panni fabricati più fini e senza paragone più perfetti meglio potranno sostenere il concorso degli esteri. I fabricanti sono soggetti a molte frodi allorchè si espongono alla compra di lane loro offerte come già sgrassate: per es. se l'anno è stato secco li lavoratori o mercanti che le possedono di prima mano le fanno sgrassare malamente affine di soffrire minor calo, e per impedire che il grasso ed altre deformità non siano apparenti falsificano le tosate imbiancandole con della creta. Vi sono degli autori di agricoltura i quali suggeriscono di obligare le pecore ad un moto violento prima di tosarle affinchè sudando efficacemente riempiano di grasso le loro lane. Questa pratica non può essere più perniciosa ed è meritamente riprovata. Il fabricante ingannato dai venditori si trova nell'alternativa o di adoprarle nello stato nel quale sono con danno gravissimo del suo panno, oppure di sgrassarle di nuo-

vo con soggiacere alla spesa degli operaj ed al calo inevitabile della lana. Ben lavata e ben disseccata si batte con delle bacchette sopra le graticcie dei matterassai acciò ne esca ogni sporchezza ed ogni polvere. Il batterla non deve in conto alcuno risparmiarsi, ciò rendela più dolce e più adattata ad essere messa in opera. V. *Scardassare*. Le donne pazienti la mondano separando con diligenza i fiocchi e nettandoli dalle lordure, avvertendo di non rompere il filo della lana. Per renderla poi più maneggievole essa s'ingrassa. Ogni materia untuosa è a proposito per quest' effetto. Alcuni non impiegano che lardo. Ma qualunque olio è migliore d'ogn'altro untume in questa bisogna; esso si distribuisce meglio da per tutta la lana e più facilmente. Molti pesci quali sono i delfini, i capidoglio, le balene la di cui carne è cattiva a mangiarsi, servono a far olio per li panni. Quando si voglia far uso del lardo questo deve squagliarsi e così caldo spargersi sulla lana, maneggiandola sempre acciò si distribuisca ed il grasso si mescoli bene. L'olio di colsat in certi paesi come l'Olanda è molto in uso per ammorbidire le lane. In varie delle più buone manifatture si dà la preferenza all'olio d'oliva. Per impiegare o l'uno o l'altr' olio deve stendersi la lana scardassata sovra un gran letto. Colla mano ella si bagna fino a tanto che sia totalmente umettata. Si maneggia bene e si rivolta per ogni verso 2. 3. e 4. volte acciocchè nessun filo rimanga a secco. Se si metta troppo olio in una volta si corre risico che la lana tutta si guasti. Tutta l'arte consiste in mettere tanto d'olio che ciascun pelo sia a sufficienza inumidito. Da questo giusto grado di unzione dipende la bontà di una pezza di panno. Nel caso che l'olio sia troppo la lana si aggruppa ed il filo non riesce uguale. Se sia poco le fila si rompono nel cardarle.

le. L'effetto dell'olio egli è di mantenere la lana molle sicchè si distrighi fra i denti del cardo senza rompersi. Per l'ordinario la quantità dell'olio è il quarto o il terzo del peso della lana se questa deve servire per le catene od orditura; o il sesto se debba servire per la trama. Vi sono degli usi e dei mestieri che si servono di lana anche non cardata, ma generalmente parlando deve ogni lana cardarsi pria di filarla.

Preservare i pannilani dal guasto degl' insetti. Dopo aver bene digrassate le lane che si vogliono adoperare si passano all' olio di trementina e in seguito si tingono, con che perdono il grave odore di quell' olio e prendono meglio il colore. Gl' insetti non attaccano le lane così preparate.

Purificare le lane e preservarle dagl' insetti. Si fa fondere 1. libra e mezza d'allume e una mezza libra di cremor di tartaro in 6. libbre d' acqua bollente. Si aggiunge in seguito a questa quantità 44. libre d' acqua fredda e si farà in questa dissoluzione salina macerare tutta quella lana che vi potrà capire, lasciandovela circa 4. giorni; dopo di che si laverà e si farà asciugare; la lana con questa preparazione non sarà più disposta a corrompersi ed esser rosa dagl'insetti; maniera la quale se riesce è assai economica. Per conservare la lana bisogna tenerla in luogo secco e ben ventilato, ben inviluppata o nella tela o nella carta di modo che i tarli non v' abbiano accesso. V. *Guardaroba*. La lana nuova sempre è migliore. Se debbasi imbarcare si faccia seccare assai bene acciò l'umidità non la faccia riscaldare. V. *Follare*, *Tintura*, *Pecora*, *Agnello*.

Per apprezzare l'influenza de' differenti metodi di nutrire, di allevare i montoni e delle mischie delle razze sulle lane, de' quali parleremo all'articolo *Pecora*, era d'uopo avere un mezzo preciso di giudicare del

grado della loro finezza: sono esse divise per classi nel commercio; ma queste classi altronde troppo numerose non sono distinte da caratteri certi; alcune lane sono poste talora nella medesima classe da diversi operaj ed anche da un solo secondo il suo capriccio ed interesse. Il Daubenton ha cercato un mezzo più sicuro e l'ha trovato facendo un esame delle differenti lane che ha potuto osservare: egli ha sulle prime rimarcato che in tutti li fiocchi di lana si trovano de' fili della più grande finezza e per conseguenza non bisogna determinare la finezza secondo i fili più sottili della medesima, ma dalla spessezza de' più grossi. Ha fatto quindi costruire un micrometro che misura la centesima quarta parte d'una linea ed è questo il termine della finezza de' fili più grossi di un fiocco di lana della prima qualità. Questo termine una volta conosciuto, il Daubenton si ristringe a dividere le lane in cinque classi; le sopraffine il cui diametro si estende da $\frac{1}{140}$ di linea fino a $\frac{1}{70}$; le fine da $\frac{1}{70}$ fino a $\frac{3}{140}$ e così in iscala: la differenza del diametro di una classe all' altra essendo così di seguito da $\frac{1}{140}$ di linea è essa molto sensibile per poter distinguere in ogni classe le lane della prima e seconda qualità. L' uso di questo strumento è stato utilissimo al Daubenton, ed è servito ad assicurarlo con esattezza dell' effetto che i diversi mezzi da lui impiegati possono produrre sulle lane: egli ha trovato per esempio che dall' accoppiamento de' montoni a lana fina, e delle pecore a lana dell'Auxois si può nella prima generazione (mercè la maniera da lui usata nell' allevarli) ricavare una lana superiore a quella del montone che è stato il ceppo di una tal razza. Questo istesso strumento può esser utile nelle grandi manifatture in lana ov' è importantissima cosa il sapere esattamente conoscerne

la qualità ed ove errori leggeri in mezzo a lane finissime possono far perdere ad un lavoro una parte del prezzo. Ma sappiamo che i pastori, i finanzieri, la maggior parte altresì de' proprietarj e manifatturieri non si provederanno certo di micrometro. Il Daubenton ha dunque ricercato per essi un metodo più semplice. Propone egli di attaccare sopra un fondo nero delle mostre di lana d'ogni classe, di collocarle in eguale distanza; si porrà fra due la mostra della lana che si vuol loro paragonare ed osservando con una lente convessa si conoscerà in una maniera più sicura del tatto ordinario a qual classe devesi attribuir la lana che si esamina. Un tal metodo è suscettibile di una esattezza grandissima, poichè si tratta solamente di paragonare l'oggetto che si vuol collocare in mezzo a delle mostre determinate di un modo assai preciso e le di cui differenze sono sensibilissime alla lente. Non solamente questo secondo metodo proposto dal Daubenton può essere utile ai manifatturieri che sono interessati a ben conoscere le lane, ma lo sarà molto in generale a questa parte di commercio; mettendo gli uomini più semplici in istato di difendersi contro le astuzie di quelli che sono più scaltri, e che hanno più cognizioni. E' egli uno de' più grandi vantaggi de' buoni metodi: se aumentano essi la disuguaglianza fra gli uomini negli oggetti di speculazione, la fanno altresì svanire in tutto ciò che riguarda l'uso comune; cioè a dire in tutte le circostanze nelle quali può essere un male. Una sì utile invenzione dovrebb' esser nota a tutti li cittadini che trovansi occupati in un simile commercio, non che agli operaj di una tal manifattura. Colla lana s'ingrassano e s'emendano le terre, cogli stracci di lana s'impinguano gli ulivi mettendoglieli ai piedi. Se spandansi sulla terra de' ritagli di drappo di lana quando si dà il secondo lavoro

alla terra, trovandosi questi imputriditi nel tempo di dare il terzo sono di buon ajuto al campo. In altri paesi, dice Miller, si spargono questi ritagli seminato il grano. Evvelino pel contrario sostiene che la lana danneggia gli alberi per cagione dell' untuosità della quale è riempita. Ella però è tanto poca che sarei per credere anche pochissimo il danno che ella possa apportare. V. *Letame*.

Lanceola, *o Lanciuola*. Specie di piantaggine. Vedi *Piantaggine*. Anche lanciuola chiamasi il tulipano. V. *Tulipano*.

Lanciatoja. E' una specie di rete da caccia. V. *Uccellare*, *sez.* 1.

Landa. Pianura, campagna, prateria, dal francese *Lande*: s'intende per una landa un pezzo di terreno incolto e pieno di brughi. V. *Bestiame*, *Brughiera*.

Lanfa, fr. *Eau de naffe*. Acqua di fiori d' aranci. V. *Acqua*.

Laniero. V. *Falcone*.

Lanterna, lat. *Laterna*, fr. *Lanterne*. Stromento che in parte è di materia trasparente come vetro, talco, carta e simili. V. *Impannata*. Serve questa non tanto ai viaggiatori che fanno cammino di notte o portandola nelle mani o attaccandola al legno della vettura o all' arcione del cavallo ec., ma anche per andare alla caccia. V. *Frugnuolo*, *Lodola*, *Uccellare*, *sez.* 1.

Lanterna magica, fr. *Lanterne magique*. Questo curioso istrumento di diottrica, che dicesi inventato dal P. Kircher, ha la proprietà di far comparire in grande su d'un muro bianco le figure dipinte in piccolo su pezzi sottili di vetro e con colori trasparenti. Le ricreazioni che si fanno con questa macchina hanno del prodigioso agli occhi di chi non ne ha notizia e perciò forse è divenuto un mezzo di vivere per molta gente che nell'

nell' inverno vanno girando le città e i villaggi per mostrarla al popolo, Ma benchè riservata così a mani vili non lascia d' essere un ingegnoso strumento e degnissimo d'esser qui riferito e propagato specialmente per chi sta in campagna. Diamone in breve la costruzione. Si avrà una cassetta di latta alta 8. pollici, lunga 10. e larga 6.: al dissopra vi sarà un' apertura con un tubo o cammino di 4. pollici di diametro per dar esito al fumo senza che si vegga il lume. Su di un lato avente 6. pollici si farà una porta che si aprirà quando occorre e sulla quale sarà aggiustato uno specchio concavo di metallo o di latta di 5. pollici di diametro e d' una curvità di 9. di raggio; questo specchio deve essere collocato in modo che si possa far correre innanzi e indietro per mezzo d' una gamba che passa in tubo di latta saldato nella porta. Nel mezzo e sul fondo interiore della cassetta si collocherà una lampada di latta il di cui portalucignolo deve essere appiattito affinchè non faccia alcun ostacolo ai raggi riflessi dallo specchio e deve portare 3. o 4. stoppini all' altezza del centro dello specchio. Dirimpetto a questo specchio vi è un' apertura di 3. pollici di larghezza e 2. e mezzo di altezza nella quale si deve applicare un vetro della medesima grandezza e di 4. o 5. pollici di foco affinchè la lampada si trovi appunto nel foco dello specchio e in quello di quest' altro vetro. La lampada deve potersi muovere, avanzare e ritirare. Sul medesimo lato dirimpetto allo specchio è collocato esternamente un pezzo di ferro a incastro di 4. pollici e mezzo in quadro che si apre in fianco e che deve avere 4. pollici e mezzo d' apertura e 4. linee di largo. Tale incastro serve a ricevere i vetri dipinti; esso deve avere dirimpetto al vetro un' apertura larga un poco più di 3. pollici e alta un po più di 2. alla quale si aggiusta un tubo della medesima forma

lungo 6. pollici. Un altro tubo lungo 6. pollici deve entrare in questo e vi si aggiustano 2. vetri convessi o lenticolari uno de' quali avrà 3. pollici di foco e l' altro che è all' estremità esterna del tubo mobile ne avrà 10. o 12.: fra questi 2. vetri si pone un cartone bucato di un' apertura larga 1. pollice e alta 8. linee. Circa la distanza rispettiva di essi vetri il meglio è di trovarla coll' esperienza prima di fissarli. Ed ecco descritta la costruzione della lanterna magica; eseguendo le proporzioni indicate per questa se ne potranno costruire di qualsivoglia grandezza. Resta a insegnar la maniera di dipingere i vetri. Bisogna procurarsi lastre di Boemia lunghe 12. o 15. pollici e larghe 3. Si disegna sulla carta il disegno che si vuole e si attacca sotto al vetro con un poco di cera molle, si prende in seguito un pennello fino e si adopra una vernice in cui si distempra un poco di negro fumo; si segnano leggermente i tratti del soggetto sottoposto; si può anzi per maggior esattezza segnarne alcune con colori adattati, purchè siano i colori più carichi della loro specie. Quando il disegno è asciutto se gli danno i colori i quali non saranno soggetti a scagliarsi se si sarà adoperata vernice grassa ben bianca per distemperarla. Tutti i colori non terrestri quali sono l'azzurro di Prussia, il negro fumo, il carminio, il verderame calcinato possono utilmente adoperarsi macinati con quest' olio. Si ombreggieranno le figure con negro fumo stemperato nella medesima vernice o con fuliggine: si potrà ancora riservare i grandi chiari senza mettervi alcun colore per ottenere maggiore effetto. Del resto vedi a questo proposito gli articoli *Pittura* e *Stampe*. Per rendere più vago lo spettacolo si possono preparare le figure in modo che abbiano un movimento. Ciò si ottiene dipingendo separatamente su 2. vetri diverse parti del me-

medesimo oggetto e si fanno passare questi vetri uno avanti l'altro nella medesima scannellatura, ma un poco separati con un pezzo di carta affinchè lo stropicciamento non guasti la pittura. Con tal modo si rappresenterà un uomo che si leva il cappello, una donna che fa la riverenza, un ballarino di corda ec. Il modo poi con cui si fanno movere i 2. vetri si potrà dedurre dalla descrizione che entriamo a dare della rappresentazione d'una tempesta. In una lastra di vetro si disegna la tempesta, cominciando dalla più piccola agitazione e andando sino alla più violenta burrasca, e a tal effetto si dividerà il vetro in 5. parti contenenti ciascuna i varj gradi di commozione marittima avvertendo ad unire gli estremi confinanti delle divisioni con degradazioni sensibili che favoriscano l' illusione: sull'altro vetro si dipingono vascelli e navi di diverse grandezze e rappresentati a diverse distanze, notando di dipingere solamente la parte che deve restar fuori dell'acqua. Se bel bello si fa passare il vetro nella sua scannellatura e nel sito in cui è dipinto il principio della tempesta si faccia un poco ondeggiare, si produrrà l'apparenza d'un mare che a poco a poco diviene agitato e forma infine una tempesta. Nello stesso tempo facendo scorrere bel bello il vetro dove sono dipinte le navi sembrerà ch'esse attraversino il mare e agitandolo un poco quando sono nel sito della tempesta sembreranno essere da quella agitate. Si può con 2. vetri dipinti a proposito rappresentare un conflitto navale, un'azione terrestre, un' assemblea di gente ed altre curiosità che l'ingegnoso lettore può immaginare.

Lanterna magica per fumigazione. Abbiate una cassetta alta circa 4. piedi e che abbia 7. o 8. pollici quadrati alla sua base, essa deve andar via restringendosi in su per modo che in cima dia un'apertura di 6. polli-

ci

ci di lungo e mezzo pollice di largo. Nel basso della cassetta vi è una porta che chiude esattamente in modo che non si possa vedere uno scaldino o bragiera che vi si pone dentro e su cui si sparge incenso che farà sortire un abbondante fumo in forma di tovaglia. Egli è su questa tovaglia di fumo che si dirigono le immagini della lanterna magica che si renderanno meno estese e più chiare allungando il tubo mobile. Esse si rappresenteranno con tanta naturalezza che sembrerà di poterle pigliar colla mano. Con tale meccanismo si può far comparire uno spettro su di un piedestallo colla più grande ammirazione di chi non è informato dei prodigj di questa diottrica. Bisogna a tale effetto avere una lanterna magica delle più piccole che si vendano; si chiude in una cassetta abbastanza grande per contenere uno specchio inclinato mobile il di cui effetto è rimandare il cono di luce ch'ei riceve dalla lanterna magica posta incontro a lui. Il sito di questa cassetta che si trova dissopra del cammino della lanterna magica deve essere bucherato per dar esito al fumo della lampada e si deve mettere in tal sito uno scaldino bislungo con alcuni piccioli carboni. L'apertura fatta al dissopra della cassetta per lasciar passare l'immagine riflessa dallo specchio deve essere nascosta più che sia possibile agli occhi degli spettatori. Il vetro che entrerà nella scannellatura fatta a tubo della lanterna magica deve essere movibile verticalmente da un cordoncino accavallato su 2. puleggie il quale sorta da un angolo della cassetta, affinchè si possa facilmente far discendere o alzare pel proprio peso. Si dipingerà su tal vetro lo spettro o altra figura che si voglia badando bene che la pittura deve essere raccorciata per la ragione che la tovaglia di fumo prodotta dall'incenso posto nello scaldino non tagli ad angolo retto il cono di luce che rice-

ve

ve dallo specchio; e in conseguenza la figura deve essere più lunga nella tovaglia che non è nel vetro proporzionatamente alla sua larghezza. Tutto ciò preparato ecco in qual modo si eseguisce la ricreazione. Accesa la lampada della lanterna magica e disposto lo specchio come si deve si spegnono tutti i lumi della camera per formarvi il bujo più perfetto; si porta un piedestallo e si pone sul tavolino avvertendo gli spettatori di non spaventarsi; si sparge incenso in polvere sopra i carboncelli dello scaldino e immediatamente si leva la porta che chiude l'apertura, da cui deve passare l'immagine e si abbassa bel bello il cordoncino che move il vetro dipinto. Quando si scorge che il fumo è vicino a cessare si tirerà il cordoncino per fare sparire la figura e si chiuderà l'apertura. Per maggior illusione si potrebbe eseguire la lanterna magica in grande in modo che lo spettro comparisse di grandezza naturale. Si potrebbe similmente con vetri dove fosse dipinto un fiore, una carta o altro oggetto simile ad uno che si avesse bruciato e di cui si fossero gettate le ceneri insieme all'incenso nello scaldino, farne ricomparire l'immagine e dare l' apparenza d' una palingenesia tanto curiosa a chi non è instruito come sono le altre palingenesie che si spacciano. V. *Fiore*, *Palingenesia*, *Ottica*, *Specchio*.

Lanternino, lat. *Laternula*, fr. *Petite lanterne*. E' una piccola lanterna comoda per portarsi e per girare per città. Ve ne sono di tante foggie che lungo sarebbe a descriverle. Vernice per li lanternini, V. *Vernice*.

Lanternone. E' una specie di lanterna che si usa per mettere alle finestre, nelle facciate di chiese, cupole ec. in occasione di publiche illuminazioni. E' fatto di un cerchio o rotella di terra da vasajo cruda, largo 4. in 5. dita, alto 1. con un buco in mezzo per mettervi una

una piccola candela di sego: intorno al cerchio s'incolla un foglio di carta che s'incolla anche alle sue due estremità sicchè forma un cilindretto: nella parte opposta che è quella che si mette in mostra vi si stampa con legni o vi si colorisce grossamente la figura d' un santo o altra cosa allusiva. La carta ripara il lume dall' aria; ma spesso il vento li getta a terra con pericolo di chi vi si trova sotto.

Lanugine, Lanuggine, Calugine, Peluria, lat. *Lanugo*, fr. *Poil follet*. Propriamente è il delicato pelo che spunta il primo sulle guance de'giovinetti, ma per similitudine poi si trasporta questo nome a varie altre cose. Le pesche selvatiche ed immature, così certi altri frutti sono coperti d'una peluria che chiamiamo lanugine, fr. *Duvet*. Gli uccellini prima di mettere le penne si coprono di lanugine e lanugine diremo anche una certa penna morbidissima che si leva di dosso alle oche ed ai cigni la quale si rassomiglia più alla lana o alla bambagia che alla penna; onde da alcuni chiamasi penna matta. Tre volte l'anno si spiumano le oche per procacciarsi questa lanugine. Questa lanugine conserva ed aumenta il caldo agli uccelli. In Islanda questo genere di lanugine è un capo di negozio.

Lapazio, Rombice, lat. *Lapathum*, fr. *Patience*. Si dà un tal nome a varie specie di piante; eccone alcune che meritano luogo in questo Dizionario. Il lapazio assolutamente detto ed il lapazio acquatico, il primo dei quali coltivasi nei giardini ed ha una radice lunga, giallastra nell' interno; il secondo che nasce nei luoghi acquatici e dicesi *Hydro-Lapathum*: servono alla medicina più che all' economia. Il lapazio dei giardini parimente serve alla medicina. Questo si chiama rabarbaro dei frati. V. *Rabarbaro*. Il lapazio rosso a sangue di drago, lat. *Lapathum sanguineum*. Questa pian-

pianta è la bieta selvatica di Galeno. Essa si distingue facilmente da tutte le specie di lapazio per il suo sugo rosso e per le nervature che si estendono e s' intralciano nelle sue foglie le quali sono di colore sanguigno più del rimanente. Questo sugo tinge le mani prima di colore porporino, il quale poscia degenera in blo. Alcuni mangiano le sue foglie a foggia d'insalata. Orazio nelle lodi della vita rustica loda molto questa pianta come salubre. L'acetosa, lo spinace ed altre piante sono specie di lapazio.

Lapillo. V. *Rapillo*.

Lapis, fr. *Crayon*. Una terra, sia questa creta, ocra o miniera di piombo, che serve ai pittori per disegnare o per fare le prime tracce ad una figura. Perciò fare conviene che il lapis sia tenero ed agguzzato in punta. Per disegnare di architettura ove le linee devono essere eguali l'una l'altra ci serviamo della mina di piombo della quale poco si ottunde la punta e si netta agevolmente colla mollica di pane. La migliore è quella d'Inghilterra la quale è la più pesante insieme e la più dolce sotto il temperino e che non si sgrana. La più tenera fra queste mine serve per le elevazioni, la più forte per li piani. Il lapis nero o pietra nera è in uso appresso i falegnami, muratori ec. per segnare. Dai latini si chiama ampelite o terra da vigna. Codesta è una pietra schistosa, tenera, friabile e conosciuta da noi sotto il nome di lapis nero. Se ne trova di questa pietra in varie parti ed anche in Lombardia. Questa pietra non di raro si scompone all'aria alla maniera delle piriti sulfuree ed in quel caso annerisce la galla come il vetriuolo. Se questa pietra mettasi al fuoco diventa rossiccia. Talvolta questa pietra contiene in sè dell' allume ed allora è d' un ottimo ingrasso alle viti. In un paese della Germania gli abitanti ammassano di questa pietra

ne-

nera sciolta che in questo caso chiamasi atramentaria, la pongono in cumuli e la lasciano scomporre fino a che ella sia stata ridotta in argilla, la dispergono poscia, come si suole del concime, sulla terra delle vigne che vogliono fertilizzare e con tale occasione fanno perire i vermi che danneggiano i sarmenti, migliorano il terreno ed il frutto della vite prende un dilicato sapore di ardesia. Quindi ella piglia il greco nome addottato dai Latini di ampelite o terra da vigna. In qualche paese questo lapis adoperasi per tingere i capelli in nero. In vece di lapis nero quando le cose si portano in grande assai ci serviamo del carbone fatto di un legno bianco quale è il fusagine ed il salce ec. V. *Evonimo*. Il lapis rosso o sia pietra sanguigna o sanguina, lat. *Rubrica*, è una terra indurita o pietra friabile, di un rosso più o meno scuro, facile ad essere tagliata in pezzuoli ad uso dei disegnatori. Il migliore viene d'Inghilterra. In Italia se ne trova quantità. Il lapis rosso spolverizzato e ben macinato con acqua forma una massa la quale se si esponga in questo stato ad un gran fuoco si petrifica in tal modo che riceve pulimento e percossa coll' acciajo sviluppa scintille. Questo segreto in mano d'un ingegnoso chi sa cosa produrrebbe di buono.

Per fare un pastello così forte come la sanguigna: Macinate sul porfido insieme con acqua la terra bell' e preparata per fare le pipe bianche da fumare tabacco e riducetela in pasta. Macinate poscia a secco quel colore che voi vorrete. Passatelo per taffettà o per un setaccio dei più finissimi e mescolatelo colla pasta in tale proporzione che vi dia il colore come voi bramate più o meno carico. Aggiungetevi un poco di mele comune ed alquanto di gomma arabica a discrezione. Fatene delle bacchettine spianandole fra due tavole lisce, lasciatele seccare all' ombra sopra un foglio di carta e lon-

lontane dalla polvere. Dopo 2. giorni esponetele al gran sole o al fuoco. V. *Molibdena*.

Lapislazuli, Zeolite turchina, lat. *Lapislazulus*, fr. *Pierre d'azur*. Quest' è una pietra azzurra che da alcuni lapidarj viene chiamata pietra azzurra, pietra di azuli o azzurro orientale. Questa talora è una specie di quarzo e talora spato fusibile meschiato di pagliuzze o di frantumi dorati. Il lapislazuli è durissimo, pesante, opaco, di un azzurro vivissimo, più o meno carico, suscettibile di un bel pulimento, che si spezza in pezzi irregolari, vetrosi nelle fratture e che bene spesso scintillano percossi dall'acciarino. Quello di color turchino uniforme e pieno chiamasi di primo colore ed è in sommo pregio. Tutte le qualità più o meno sogliono avere delle vene o macchiette bianche e de' punti brillanti di pirite bianca o giallognola tenuti volgarmente per oro. Alcuni chimici v'hanno rinvenuto qualche poco d'argento che le è forse accidentale. Viene dall' Asia, principalmente dalla Persia e da Golconda dove forma un capo di commercio. Si scieglie quello che è più pesante, il meno mescolato di strisce bianche acciò le scatole od altre galanterie che si fanno porgano una superficie tutta eguale in colore. In Isvezia, nelle Prussia ed in Ispagna se ne trova pur anche, ma così tenero che non riceve pulimento: l'antico è rarissimo e carissimo. In Roma fra antico e moderno se ne vede molto in lavori privati e publici agli altari delle chiese. Il colore azzurro di questa pietra è vivace e resiste assai bene all'aria ed al fuoco senza smarrirsi, perciò operarj ingegnosi hanno trovato il modo di estrarre questa parte colorante per uso della pittura. Come ciò si faccia, V. *Oltremare*.

Lappola, Bardana, Erba de' tignosi, lat. *Lappa, Bardana, Personata*, fr. *Bardana, Glouteron, Herbe*

aux

aux teigneux. Un'erba è cotesta che nella sua sommità ha certi capitelli spinosi come ricci di castagne i quali molto s'appiccano ai vestimenti. Nelle praterie e sulle strade cresce naturalmente. La radice è bianca al di dentro e nericcia al di fuori, di un sapore dolcigno, terriccio ed alquanto austero. Le foglie sono verdi al di sopra e bianche al di sotto, larghe e lunghe oltre un piede. Per un' erba notissima questa descrizione è bastante. La medicina si serve con profitto di questa pianta impiegandone il seme per rompere la pietra nella vescica, la decozione delle foglie e della radica come di un sudorifico e come uno specifico per li gottosi. Praticansi esternamente le foglie e conferiscono per mondificare le piaghe e giovare alle lussazioni ed alle bruciature. Di queste cotte o sotto la cenere o col latte si fa un impiastro per calmare i dolori dell' artetica applicandolo alla parte malata da rinnovarsi però ogni 6. ore; e secondo l'Etmullero calma i dolori tanto vaghi, quanto fissi articolari accompagnati anche da gonfiezza, e nelle ammaccature scioglie il sangue grumoso. Le foglie si applicano anche alle piante dei piedi e con giovamento nelle febbri e passioni isteriche: e foglie e fiori hanno la stessa virtù della radice. Lo scoppiettare che fanno queste foglie secche ed abbruciate a guisa del salnitro indica che questa pianta in sè contenga una certa quantità di detto sale, e per tale ragione sia antisterica risolutiva, aperitiva delle orine, sudorifica, pettorale, vulneraria e febbrifuga. Si legge che molti contadini siano guariti dalla febbre colla sola e semplice decozione della bardana. Lodasi anche la decozione del gambo e delle foglie per la quartana. Si loda molto la lappola per specifico da fermare il sangue del naso prendendone 1. o 2. foglie strofinandosi il naso fino a tanto che s'arresti

sti il sangue, ciò che suole accadere in mezzo quarto d'ora. I teneri getti e i gambi prima che la pianta faccia fiore mondati della corteccia mangiansi crudi e cotti con olio o butiro ed aceto come gli sparagi e muovono assaissimo le orine. Columella insegna a mettere nella piaga scarificata d'un bue morsicato da una vipera delle foglie di bardana pestate insieme col sale. La piccola lappola, lat *Xanthium*, *Lappa minor*, *Lappa inversa*, non ha maggior virtù della maggiore e forse meno.

Lardatojo. I perniciosi effetti del verderame hanno fatto proscrivere dalle cucine gli utensili di rame, ma in questa proscrizione non è stato ancora compreso un istrumento di uso giornaliero che quantunque piccolo distribuisce nelle carni il verderame di cui è quasi sempre carico. I grandi lardatoj si sono costruiti in legno ferrato, ma quelli che servono a lardellare le carni sono stati conservati in rame e sono sempre o poco o assai coperti da questo sottile veleno che comunicandosi alle carni può pel concorso di certe circostanze cagionare molesti accidenti. Sarebbe dunque bene di sostituire al rame un altro metallo non soggetto a tale inconveniente e questo metallo non vediamo che possa essere altro che il ferro, l'argento medesimo non essendone immune. Il ferro dunque dovrebbe mettersi alla prova.

Lardello, lat. *Arvina*, fr. *Lardon*. Un pezzetto di lardo per lo più tagliato per comodità in quadro, che s'infila nella carne ec. per renderla più morbida.

Lardo, lat. *Laridum*, *Lardum*, *Arvina*, fr. *Lard*. Un grasso sodo che si attacca alla cotenna principalmente del porco e si stende tutto al lungo del suo dorso. Si adopera fresco e si conserva con salarlo; e se sia ben salato non suole nè ingiallire, nè irrancidire.

Si sala il lardo come le altre parti del porco. Dopó che ha preso il sale che se gli crede necessario se ne attaccano i pezzi con uno spago, giunco o vinco in cucina o nella cantina da olio o in quelle stanze ove si salano. Quelli che ne fanno commercio sovente vanno parchi nel salarlo per risparmiare il sale ove è caro e chi poi lo compra ha un lardo che presto irrancidisce. Bisogna dunque nuovamente salarlo in quella dose che richiede, il che si capisce assaggiandolo di tempo in tempo. Se venga tenuto in luogo caldo e umido se ne accelererà il rancidume: bisogna tenerlo in luogo secco ove sia corrente d'aria. Nel Giornale economico del mese di maggio 1765. si legge il seguente metodo per salarlo. Dopo che il lardo sarà stato 15. giorni nel sale bisognerà avere una cassa in cui possano entrare 3. pezzi, si metterà del fieno al fondo e se ne involgerà ogni pezzo e se ne metterà pure fra un pezzo e l'altro: ciò l'impedisce d'irrancidirsi e si trova a capo all'anno fresco come il primo giorno. Dee soltanto aversi cura di guardarlo dai sorci e dagli insetti che possono nascondersi nel grasso. Il Rozier non disapprova questo metodo che mette il lardo al riparo delle alternative e vicende dell'aria esterna che sono la principal cagione che i corpi si decompongono, ma crede che bisogni aspettare che il lardo salato sia ben secco e d'ordinario lo è poco quando sta sotto sale fuorchè se l'aria sia molto secca e freida in quella stagione: se l'aria è umida il sale attrae la di lei umidità e accresce quella che è inerente al lardo; allora questa umidità si communica al fieno d'onde viene la muffa, lo sfacelo del lardo e il suo rancidume. Chi annovererà gli usi del lardo? Col lardo salato si condisce ogni arrosto. Il lardo dileguato fa un brodo che mesticato con ingredienti a piacere del vostro cuo-

co si chiama brodo lardiero. Il lardo in fette mantiene tenere e gustose le bragiuole ed ogni altra vivanda. Col lardo infuocato si percuote ogni arrosto e si fa gustoso. Pesto o trito nelle minestre verdi, particolarmente dei cavoli e rape le ravviva e le rende gustose. Se la carne magra che cuocesi lessata vi fa un brodo troppo magro, una fetta di lardo rimedia a tutto. Per le minestre d'erbe se debbasi dissalare il lardo ciò si faccia con farlo stare nel vino. Un pezzo di lardo bollito è di un nodrimento non debole ad un lavoratore. Costantino imperadore ordina al soldato per suo cibo il lardo. Il lardo però generalmente è un cibo e un condimento indigesto, il quale non è adattato che per gli stomachi robusti della gente di campagna o artigiani. Si rancidisce nello stomaco della gente delicata prima d'essere digerito e loro cagiona dei rutti disgustosi: quanto più è vecchio, tanto più è indigesto. Generalmente è un nutrimento mal sano che il sale non arriva a correggere. Pessima poi è l'usanza che riprova il Rozier di fare il brodo di castrato per gli ammalati rinforzato con un pezzo di lardo e ciò nella falsa supposizione che il bue ed il suo brodo riscaldi. Questo brodo è molto più ristorante, si corrompe meno prontamente e 1. libra di manzo frutta più che 2. di castrato anche aggiugnendo a quello il lardo. V. *Ascaridi*, *Avena*, *Grasso*, *Porco*, *Strutto*.

Larice, lat. *Larix*, fr. *Mélèse*. Linneo mette sotto il genere del pino l'albero così detto ed il larice. Questi alberi si rassomigliano moltissimo nelle parti della fruttificazione, ma come l'abete ed i larici non meno dai giardinieri che dagli artefici i quali se ne servono vengono distinti, distinguo anch'io in varj articoli dall'abete il pino ed il larice. Per distinguere l'abete da varj altri alberi che a lui assomigliansi si no-

tino le foglie le quali escono in gran numero in ispecie di fiocco da un tubercolo. Le specie di larice sono, 1. *Larix conifera folio deciduo*, G. Bauh. Questa porta la pigna e perde le foglie. Questa è il larice comune; grande e bell'albero che getta da una parte e dall'altra rami pieghevoli e pendenti verso la terra: le sue foglie sono filamentose, molli e non pungenti, le quali cadono al comparire del verno e rinascono verdeggianti al comparire di primavera. 2. Il larice orientale col frutto rotondo ottuso. Questo è il cedro del Libano. V. *Cedro*. 3. Miller fa notare un larice di Siberia ed un altro americano sotto nome di larice nero. Sulle Alpi e montagne dell'Apennino questa pianta è comune. Ve se ne vedono foreste considerevoli. Il seme che spargono alligna con facilità. Quando quest'alberi nascono sopra un ceppo della propria specie imputridito vegetano meglio d'ogn'altro; e se in vece di seminare i grani si mettano in terra i coni interi la pianta cresce più presto e prospera maggiormente. Chi vuole allevare di queste piante un'alea o adornarne un viale deve cogliere i coni o i pinocchi alla fine di novembre per conservarli in luogo asciutto fino alla primavera, oppure lasciarli sull'albero fino verso il cominciare di marzo. Si espongano al sole ed alla rugiada in varie cassette ove si rivoltolino e s'agitino di quando in quando. Le scaglie in questo modo si aprono ed i semi vanno scappando fuori dai suoi loculi i quali si ritrovano al fondo della cassa. Subito si semini e non si ricopra se non se con una leggiera mano di terra. Ma perchè il sole troppo ardente della state abbrucierebbe le giovani pianticelle, si dovrebbe porre il seme a nascere in vasi di terra i quali si possono esporre alla rugiada la notte ed al sole il mattino togliendoli dalla di lui sferza sul mezzo giorno. Il la-

larice è di quegli alberi che amano il freddo ed esposti sulle coste dei monti che guardano il nord fanno riuscita migliore. Miller ci narra, che i larici piantati in una terra umida e compatta sono meglio riusciti di quegli piantati in buona terra da giardino. Questi sono alberi villani, la delicatezza loro danneggia. Quelli ultimi non erano cresciuti la metà dei primi. Questi alberetti devono piantarsi in truppa e vicini. Un albero di questi isolato non fa che languire. Quando sono soggetti ad essere battuti dal vento devono piantarsi più fitti acciò l'uno sostenga l'altro. Nei terreni troppo umidi la vegetazione di queste piante è assai lenta ed il loro primo vegetare è soggetto a pericolo. Una gelata improvisa sul principio di marzo ve li porta via. In una foresta esposta a tramontana il di cui suolo non sia nè troppo umido, nè troppo secco ed ove la neve dura più a lungo si veggono dei larici alzarsi fino ad 80. piedi da che hanno acquistata una circonferenza di 3. piedi vicino alle radici. Giunti a quest'altezza si fermano ed ingrossano il tronco. Giunti alla dovuta grossezza vanno scadendo e seccasi loso la cima. Allora se si taglino, il cuore della pianta è più rosso del rimanente. Ma se si lasci in piedi, il legno prende il molliccio come il sovero e non dà più resina. La differenza dell'età porta seco la differenza del colore la qual cosa ha fatto distinguere il larice in bianco ed il rosso. Questi alberi se sieno cresciuti nei vasi si trasportano in piana terra quando sieno adulti, il che succede il terzo o quart'anno; fino che sono giovinetti si difendano dal sole. Alcuni li trapiantano il mese di marzo quando cominciar devono a cacciare le foglie ed altri li trapiantano d'autunno quando cominciano a perderle. Altro non esigono quest' alberi; crescono da per sè ed anche più facilmente del

pino e dell' abete . Corrono però pericolo di perire nel trentesimo anno . Secondo l' osservazione di Miller, che lo asserisce di propria esperienza, è assai dannoso al larice il lavorare al di lui piede . Il legno del larice è rossiccio ed il suco resinoso lo rende quasi incorruttibile nell' acqua . Egli arde d'un fuoco violento , ma di poca fiamma . Produce un' abbondante resina forando l' albero e ricevendo la trementina fluida entro d'un vaso. V. *Pino.* Da quest'alberi nei contorni di Brianzone si raccoglie una manna simile a quella che si raccoglie in Calabria . V. *Manna* . I pezzi della gran barca costruita di larice da Tiberio o Trajano nel lago di Nemi estratti in varie occasioni si sono trovati durissimi dopo tanti secoli : altri assicurano che un pezzo di larice messo in infusione per 6. mesi nella scolatura del concio e di poi nell'acqua viene duro al pari del ferro e della pietra . Circa agli usi di questo legno lascio da parte i cedri del Libano dei quali abbiamo parlato a suo luogo ed un larice del Canadà detto dai Francesi *Epinette rouge* , dal quale si cava una resina odorosa che supplisce in qualche luogo all' incenso ed allo storace . Diremo che tutte le specie di quest' albero sono di bellezza in un giardino ; altra per il bel colore delle sue foglie ed altra per la vaghezza dei suoi fiori porporini . Del legno se ne fanno opere sottili , se ne fanno carri , barche , ponti , condotti d'acqua specialmente sotterranei che sono incorruttibili . Vitruvio loda questo legno come il migliore per le fabriche per andar meno soggetto agl'incendj . Fra gli Svizzeri e dove havvi scarsezza d'altri alberi e nel Brianzonese se ne fanno dei mobili le porte e le finestre. Con tavolette larghe un piede in quadro se ne coprono i tetti . Questa copertura di bianca che ella era divien fosca ed annerisce in pochi anni . Le connessure si riempiono di resina e perfettamente si sta-

stabiliscono e stendendosi per la forza del sole rende questi tetti così fatti impenetrabili al vento ed all' acqua, ma siccome questa materia è sempre combustibile si ha riguardo a fabricare le case o capanne una lontana dall'altra per timore degli incendj. La scorza dei giovani larici serve come quella di quercia per acconciare i cuoi. I larici delle Alpi verso la fine del maggio ed il principio del giugno sviluppate perfettamente le foglie producono certe coccolette bianche della grossezza un po meno d'un coriandro che sono come piccole goccie di latte battuto o latte e mele, durano queste pallottoline fino a tanto che il sole le riscaldi. Sono di un sapor fatuo, ma dolcigne, la qual cosa fa che i pastori le succhino volentieri e le mangiano i fagiani. Quest' è un buon purgante.

Larva, lat. *Larva*, fr. *Larve*. Questa voce presso i naturalisti designa quei vermini che si metamorfosano quando sono nel primo loro stato all' uscire dell' uovo; per esempio il bruco in questo senso è la larva della farfalla. Con tutto ciò la voce larva che significa maschera conviene meglio al falso bruco e al verme che subisce la metamorfosi come è quello dei coleotteri. In questo stato l'insetto s'ingrossa e mangia molto. V. *Verme*.

Lasagna, *Fettuccia*. Pasta di farina di grano che si distende col matterello ossia stendarello; o fresca o sopra un graticcio seccata serve per cibo. L' articolo fatevelo fare dalla vostra cuciniera; essa vi dirà che le lasagne si mangiano in minestra, che se ne fanno pasticci, che s' accomodano al grasso, al magro, con grasso, cervellato, sangue di lepre, butiro ec. S'ella sarà genovese ne taglierà le lasagne con una forma di legno rotonda, e ve le stamperà con un rilievo, esprimente un ornato, le vostr' arme ec. allora cambiando

nome non si chiameranno più lasagne, ma crosetti. Nelle botteghe si fanno con altri ordegni. V. *Maccheroni*.

Lasca. Piccolo pesce che si pesca in diversi laghi e fiumi dal mese di novembre a tutto aprile. Il loro sapore è un poco amaretto e se siano grandicelle sono incomode a mangiarsi per le spine delle costole. Esse sono migliori verso l'aprile quando hanno gl'intestini gonfi e carichi di un sugo bianco che le fa essere più delicate; benchè in qualunque maniera siano sempre poco buone e soltanto gradite in mancanza di pesce di mare e alla gente che poco vuole spendere. La maniera più usitata specialmente a cagione delle spine è quella d'infarinarle, friggerle e mangiarle calde. I naturalisti ittiologi confondono la lasca con altri pesci e così fanno i vocabolarj. V. *Squalo*.

Lastra, fr. *Plaque*, *Lame*, *Planche*. E' una pietra o altro corpo non molto grosso, ma di superficie piana: dicesi una lastra di marmo, una lastra di vetro, una lastra di ghiaccio. Con lastre di piombo o di rame per maggiore leggerezza o comodo si coprono le cupole. Colle lastre di lavagna si coprono nel Genovesato e in altri paesi i tetti ec. Vedi *Ardesia*.

Lastrico. V. *Pavimento*.

Laterina. V. *Latrina*.

Latiro. V. *Cicerchia*.

Latiro odoroso di Ceylan, *Latyrus odoratus Zeylanicus*, Linn. *Clymenum*, Tourn. fr. *Gesse de Ceylan*. Fra le tante diverse celebri piante delle quali abbonda l'isola di Ceylan si conta ancor questa del latiro odoroso, specie di cicerchia, che ivi è comunissimo. Nelle Indie occidentali non si trova questa pianta indigena, ma bensì vi si coltiva specialmente nel Messico e le piante che per 2. anni ne hanno avute nel loro orto vaticano-indico i sigg. abb. Gilii e Xuarez erano proveniennien-

nienti dal seme mandato insieme con altri dal Messico e di queste hanno dato la descrizione che noi ripetiamo. Non essendo questo vegetabile nativo del loro suolo, non ne hanno perciò nella loro lingua neppure il nome, onde i Messicani lo distinguono col nome di cece della Cina. E' il latiro odoroso una pianta leguminosa, erbacea ed annua. La sua radice è corta, fina e fibrosa. Il caule è angolato, dell' estensione di 2. piedi o poco più, è fragile e perciò bisognoso di qualche appoggio ed allora quasi direttamente si solleva da terra. Le foglie possono dirsi conjugate, poichè sorgono 2. a 2. da un medesimo picciuolo e da un medesimo punto, sono di un bellissimo verde e di figura lanceolata. I peduncoli che sostengono la fruttificazione sono lunghi, alati nella base cioè muniti di 2. piccole foglie in quella parte ove si uniscono al caule ed ognuno di essi non porta che un sol fiore. Il calice è monofillo, campanulato; i fiori sono papilionacei, collo stendardo grande in figura di cuore e tinto di un bellissimo cremesi misto di paonazzetto, le ale lunghe e la carena rotonda. Sono questi fiori molto piacevoli alla vista per sì bei colori e gratissimi all' odorato per la delicata fragranza che tramandano, e perciò sono molto stimati dalle donne messicane. I suoi stami si veggono uniti come in fratellanza in 2. corpi e sono nel numero di 10. Le antere sono rotondette e il pistillo ha il germe un poco compresso, lo stilo eretto e lo stimma villoso. Questi costanti caratteri costituiscono la nostra pianta del 4. ordine della classe XVII. del sistema di Linneo. Da ciascuno dei fiori ne cresce poi il frutto il quale consiste in una siliqua leguminosa, bivalve, piuttosto villosa e di un colore verde biancastro. In questa siliqua sono rinchiusi alcuni semi non bene tondi, ma alquanto compressi, un poco angolati nella loro periferia e

di

di un colore verdastro anche nel loro grado di maturità; ma questo colore va a cangiarsi in oscuro allorchè questi semi si prosciugano nel conservarli. Questa specie di legume è comestibile, ma non è di particolar gusto. Contuttociò Fabio Colonna accademico Linceo nelle addizioni che fa all' opera dell' Hernandez dice che fra gl' Indiani orientali questi lessati e conditi con butiro sieno un grato cibo e che perciò con frequenza ne mangiano. Anche nelle febbri attesta il Garzia che ne fanno qualche uso specialmente gli abitanti di Guzarate e Decan nella maniera che ora siamo per riferire seguitando le sue parole. Deve il febbricitante fare un'esatta astinenza da ogni cibo per lo spazio di 10. e talvolta anche di 15. giorni. Ciò fatto gli danno una decozione fatta di questi semi togliendone via qualunque porzione che di questi potesse rimanervi; quindi ne' consecutivi giorni gli somministrano per cibo gli stessi ceci o semi del latiro mondati della loro pellicola e cotti ad uso di riso senza dargli altro cibo ed il pane istesso di grano non gli accordano di mangiarlo se non dopo esser passati molti giorni. Pretendono alcuni che si trovi il latiro odoroso di Ceylan anche nella Palestina; non si sa però se come indigeno ovvero se trasportato dalle Indie ed ivi coltivato, e che ne faccia menzione Avicenna chiamandolo *Meisce*, benchè i suoi periti interpreti arabi lo nominino *Mex* o *Max*. Così il citato Fabio Colonna. Noi però lasciando da parte la questione intorno alla diversità dei nomi che nulla interessa al caso nostro, passiamo semplicemente a riferire ciò che intorno a questo frutto dice il prelodato Avicenna, giacchè è ancora pochissimo conosciuto fra noi nella sua essenza e conseguentemente molto meno nelle sue virtù. Dice dunque quest'autore che intero cioè non spogliato della sua pellicola è disseccante, ma che privo

vo di questa vien moderata la qualità disseccante e diviene piuttosto umettante. Che nel rimanente si avvicina alla natura della fava, ma che è meno di questa flatulento; più facile a digerirsi e meno refrigerante della lenticchia; che aggiungendovi del cardamomo è più salubre, che fa un buon sugo se scorticato o mondato della pellicola e cotto con olio di mandorle dolci; che così allessato ed aggiuntovi il rhoe ed un poco di sugo di granata giova al rilassamento del ventre; e finalmente che cotto con vino e zaffrano molto conferisce a quei che patiscono di dolori nelle articolazioni ovvero che hanno sofferto delle contusioni e rotture. La coltivazione di questa pianta è assai comoda, poichè non esige grande attenzione. Si semina in marzo sia per terra oppure in vaso e senza stento si vedrà nascere dopo breve tempo, specialmente se il seme sarà fresco. Fiorisce in Roma nei mesi di giugno e luglio e matura il frutto in agosto.

Latrare, *Bajare*, *Abbajare*, lat. *Latrare*, fr. *Aboyer*. Voce propria significante l'abbajare dei cani. Dicono alcuni impostori che il cane custode dell' orto con dei circoli e delle parole s'incanta acciò non movasi e non abbaj. Simili favole ove mi è venuta occasione ho procurato di screditarle e farle comparire quali sono fanfaluche, pastocchie ec.: per far tacere i cani vi vuol altro che circoli e che parole. Se il cane non abbaja, egli è o perchè vi conosce o perchè dorme così sodo che non vi sente. Il ladro che teme dal cane non sarà sicuro se lo incanti, ma sarà sicuro se lo addormenti o lo uccida. Se trovate chi vi asserisce d' avere incantato un cane o d'averlo veduto incantare; al primo rispondete da mia parte che è un impostore, al secondo che è un baggéo che si è lasciato ingannare. Lasciate queste vanità che sono senza profitto e quello che è peggio

gio sono peccaminose . V. *Idrofobia* .

Latrina, *Luogo comune*, *Laterina*, *Necessario*, lat. *Latrina*, fr. *Latrine*, *Privé*, *Garde-robe*, *Aisance*. Luogo della casa ove si cacciano tutte le immondezze ec. Deve questo luogo essere ascosto agli occhi di tutti e così ben custodito che non ne trapeli l'odore . Dicono che gettando nella latrina una trippa di montone i vermi che escono da quella consumino tutte le materie fecali che vi si scaricano da un' intera famiglia , ma questi animali hanno il vizio di strascinarsi fino sul sedile della latrina. Per liberare le case del pessimo odore che tramandano questi luoghi vi sono 2. buoni metodi. Consiste il primo in formare la volta del gabinetto ove sta l'agiamento a modo di cupola con un buco nel mezzo che comunica con la gola di qualche cammino o s'inalza con replicati tubi fin sopra il tetto e termina in una specie di fumajolo. Oltre di ciò si forma vicino al suolo in qualche muro o nel pavimento istesso uno spiraglio per cui s'introduce l'aria esteriore sempre nuova ed in alto spingendo i puzzolenti effluvj gl' introduce nell' apprestato canale e li discaccia . Un tale artificio fu messo in opera con felice successo nei sepolcri della chiesa di s. Andrea della Valle . L'altra maniera di tenere lontano dai cessi l'ingrato odore si è la seguente . Nel muro attiguo al necessario si formi un canale lungo , vuoto e dritto , di cui una estremità s' inalzi sopra il tetto e finisca in un piccolo fumajuolo e l' altra comunichi coi cannoni stessi del destro mezzo braccio sotto del sedile . Abbia di più uno de' più bassi doccioni un qualche respiro che lasci libera l' entrata all' aria esteriore . Circolerà essa per il condotto vano e porterà seco ogni fetore spiacevole. Si avverta che se molti fossero i privati posti in diversi piani ancorchè tutti si riferissero alla stessa fogna , sarebbe necessario che tut-

tutti avessero la sua comunicazione colla ventosa ossia col canale praticato nel muro . Il presente rimedio riesce ottimamente in pratica . V. *Ventosa* .

Mezzi di distruggere l'aria mefitica delle latrine . Gli effluvj delle latrine , cloache ec. sono anch' essi mortiferi come si vide all' articolo *Carbone* esserlo le esalazioni di questo a chi le respiri dormendo in luogo chiuso,come lo sono quelle dei liquori in fermentazione,dei pozzi chiusi da lungo tempo , delle miniere ec. e per questa ragione l'acqua e l'alcali volatile fluore ne sarebbono i preservativi come ne sono i rimedj . Tuttavolta la difficoltà d'impiegare queste sostanze specialmente l'alcali volatile a cagione della quantità immensa che ne abbisognerebbe ha indotto i chimici ad occuparsi su quest'oggetto e rintracciare altri mezzi che si sono trovati nel fuoco,nell'alcali e nella calce viva. Gli accidenti funesti accaduti a tanti di questi infelici sono sì frequenti che non è necessario riferirne alcuno in particolare. I rimedj da prevenirli consistono come si disse nell' applicazione del fuoco e nell' impiegare della calcina viva ec.Il fuoco si applica sopra il cesso il più alto della casa colla cautela di chiudere tutti gli altri dei piani inferiori in guisa che l'aria atmosferica chiamata nell' interno della latrina per l'apertura dove lavorano i vuota cessi è sforzata per fuggire di traversare l' apertura superiore ; essa strascina seco per li tubi l' aria mefitica che decompone quasi interamente ; diciamo quasi interamente , perchè è necessario stabilire una seconda apertura per esaurirla in altra parte . Se si apre immediatamente la latrina si può anche semplicemente accostare alla bocca dei fasci di paglia accesa o delle fascine ec. come si può fare alle bocche di pozzi di grano,di sepulture.L'altro preservativo non consiste se non che nella neutralizzazione della materia fecale colla

so-

sostanza alcalina oppure calcare o calcare insieme ed alcalina. Se si ha comodo di procurarsi qualunque materia alcalina come sarebbe la potassa, la feccia di vino calcinata, la soda, il varec, il sal di tartaro, la lisciva da saponaj, quella da bucato, le ceneri ec. prima di cominciare il nettamento della latrina converrà gettarvi dentro una quantità di lisciva alcalina, smovendo in seguito con pertiche la materia affinchè penetri indentro. Se le circostanze rendono più economico l'uso della calcina viva, se ne fa sciogliere una parte in 5. di acqua e di questa dissoluzione se ne getta quanto bisogna nella fossa; oppure vi si getterà dentro la calce stessa sola polverizzata. Che se alla dissoluzione della calcina si aggiunga qualche parte di una materia alcalina il composto diventerà più efficace. Qualunque di queste materie si adoperi la sostanza fecale perderà il suo odore e non sarà più infesta all' operajo e al vicinato. Quando poi la latrina sarà evacuata bisognerà bagnarne i muri e il suolo colla medesima composizione e ciò non solo per facilitare ai muratori le riparazioni che occorresse di dovervi fare, ma altresì per prevenire la formazione di quei vapori che non mancano di suscitarsi nei cessi di fresco nettati e che producono dissenterie ed emorroidi dolorose a chi loro si espone. Da quanto si è detto comprendesi esser facile a supplire nelle case de' particolari ai cessi. Non vi è altro da fare che stabilire la sedia al dissopra d' un tinello o altro recipiente. Cinque o sei libre di calcina viva, una piccola quantità di ceneri e qualche secchio d'acqua gettatovi dentro impediranno alle dejezioni che riceverà di spandere alcun cattivo odore. Si potrebbe per sino dare alla seggetta la forma di un sofà o di altro mobile che facesse nascere tutt' altra idea che quella del suo uso. Dall' uso di questi mezzi semplicissimi ne risulta che il vuotamento delle latrine che

ha costato la vita a delle migliaja d' uomini rientrerà nella classe dei lavori ordinarj; che il vapore mefitico e infetto che si solleva nell' atmosfera, vapore tanto pericoloso per li febbricitanti, per le donne che sono di parto, per gl' infermicci di petto ec. sarà non solamente distrutto, ma contribuirà ancora a purificare l'aria per il suo cambiamento in acido sulfureo volatile; che finalmente il vuotamento d' una fogna così terribile per tutto un vicinato non recherà più verun danno. Aggiungiamo che la materia fecale così neutralizzata è un eccellente ingrasso alle terre. Finalmente diremo, esser cosa pericolosa il gettare carta accesa dentro ai cessi, potendo la fiamma occasionare una violenta accensione ed esplosione dei vapori d'aria infiammabile, come se ne hanno alcuni esempj. Lo stesso può accadere anche in altri luoghi mofetici. Vedi *Mofeta*.

Latta, *Ferro bianco*, fr. *Fer blanc*. Lastra di ferro tirata sottile e coperta di stagno. Era prima questo un segreto riserbato agli Olandesi; ma non sono molt' anni che venne publicato per tutta l'Europa.

Come si faccia la latta. Questa proviene da verghe di ferro le quali hanno un pollice di quadratura. Dopo averle alquanto battute se ne tagliano dei pezzi i quali si piegano in due. Di queste se ne fanno dei pacchetti sovraponendone 40. l'une sull' altre. Così sovraposte si battono sotto un martinetto o maglio d'acqua di peso di 600. in 700. libre. I fogli essendo sufficientemente spianati e riquadrati chiamansi ferro nero, perchè effettivamente sono di questo colore. Alcune specie di ferro non possono stendersi. Il ferro migliore è quello che più si stende essendo caldo e che può stendersi anche a freddo. Il ferro più dolce e quello che facilmente si piega anche freddo non è il più proprio per

per fare latta. Questi fogli benchè sottili devono avere qualche poco di molla o d' elaterio sicchè piegati si rimettano. Per imbiancare ed istagnare questo ferro prima si comincia dal nettarlo bene e toglierli quanto possa avere di crasso. Si mette poscia della segale macinata mediocremente entro dell' acqua la quale dalla segale viene resa acida. Quando l'acqua sia sufficientemente inacidita si mette nei secchioni o nelle botti nelle quali si mettono questi pacchetti di foglie di ferro. Acciocchè l'acqua inacidisca ancora di più si mette essa in certe cantine ove aggirisi poc' aria la quale si diradi pur anche con fuoco di carbone. Gli operaj 2. volte al giorno vanno alla cantina per movere i fogli e cavare dal bagno quelli che sono già ripuliti e digrassati o per mettervene degli altri. Quanto più il liquore è agro ed il calore considerevole nella stufa più presto il ferro si purga. Per l'ordinario per quest'operazione vi vogliono 2. giorni e 3. e talora anche di più. Si aggiunge all' acqua di segale talora anche dell' aceto acciò più s'inagrisca e si fa bollire sul fuoco. Si toglie la mistura dalle fiamme, vi si mette il ferro e si lascia l'acqua, la segale, l'aceto ed i fogli del ferro mescolati per 3. giorni interi. Quando si ritirano dal bagno i fogli si lustrano prima con feccia di segale e poscia con creta. Altri li nettano con della sabbia. Quando non si vedano più macchie sul ferro si gettano i fogli nell' acqua comune e si lasciano colà fino al momento di doverli stagnare. In questo modo si conservano dalla ruggine. Alcuni hanno pensato che non sarebbe che bene il mettere in quest' acqua del sale ammoniaco il quale disponesse il ferro a ricevere lo stagno. Egli è vero che questa è proprietà di questo sale, ma suol alterare altresì la bianchezza dello stagno e lo macchia con dei segnali giallicci e blo e qualche volta con un colore cangiante qua-

quasi iride. Un altro inconveniente si è che il ferro stagnato con questo sale è soggetto moltissimo alla rugigine più di quello che è stagnato senza di lui. Gli operaj che coprono collo stagno i fogli del ferro chiamansi imbiancatori. Fondono questi lo stagno in un crogiuolo di ferro assai grande, il quale ha la figura di una piramide tronca a 4. lati, due dei quali opposti sono più piccoli. Non si riscalda questa che per il di sotto, il rimanente resta sigillato in un fornello. Questo crogiuolo deve essere capace a contenere i fogli per lungo e per largo; mercecchè si fanno entrare sempre per diritto e non mai orizontali. Allora che il metallo è ben fuso nel crogiuolo si copre con una coperta di sego alta 1. a 2. pollici. Questo sego essenzialmente deve essere nero. Si ritirano dall' acqua i fogli netti, e così belli e bagnati s' immergono nello stagno facendoli passare per mezzo a quel sego. Havvi un colore convenevole dello stagno nel quale voglionsi coprire le lastre; s'egli è poco caldo s'attacca inegualmente e come per goccie; troppo caldo s'attacca troppo sottilmente ed i fogli che si ritirano dal crogiuolo non sono tal ora nemmeno imbiancati e vengono d'un colore mescolato di rosso, di giallo e di blo che fa una cattivissima vista. Secondo lo spesso dello stagno che vuol darsi alla lastra lo stagno deve essere più o meno caldo. Quelle lastre alle quali si vuol dare una sola mano si mettono a stagno più freddo; e quelle alle quali si vuole dare anche la 2. si bagnano nello stagno più caldo la prima volta, e nello stagno più temperato nel dare alla lastra la mano 2.; se non hassi quest' attenzione la 2. mano nè aggiunge, nè diminuisce punto la prima, per dare la quale s' aggiunge allo stagno del sego bianco. Le foglie essendo coperte di stagno si lasciano sgocciolare e si portano alla stufa acciò si raffreddino dolcemente e lo

stagno meglio si stenda. Quindi con crusca di segale si stropiccino le lastre. Lo stagno non è mai puro abbastanza per quest' effetto. Allor quando il crogiuolo non ha più che la metà dello stagno che v' avete posto; il rimanente si converte in verghe per servirsene ad altri usi. Per evitare la lunga strada segnata qui sopra per digrassare il ferro Reaumur suggerisce di servirsi dell' aceto come migliore purificante d'ogn' altro. Il sego nero prima era un mistero presso gli imbiancatori del ferro, ma grazie al Reaumur egli ci ha insegnato ciò che gli imbiancatori allemanni ed olandesi non ci avrebbono mai voluto insegnare; grazie a lui noi sappiamo che questo sego non è una composizione, ma è sego ordinario bianco che a forza di friggersi nella padella si fa venir nero. Converrebbe introdurre la fabrica della latta in molti paesi dello Stato Ecclesiastico ove sia comodo di legna, d'acqua e di trasporti, dalle quali si ricaverebbe un vantaggio assai grande. Il ferro di Stifone si crede ottimo per questa manifattura come quello dell' isola dell' Elba del quale servonsi gli Olandesi ed altri a preferenza del settentrionale. Per purgarlo dall'Elba si porta alle ferriere di Conca ove abbonda acqua e legname. Ivi dunque nulla mancherebbe al bisogno. A Tivoli potrebbe supplire alle legna e carbone di legna l'antracite o carbon fossile di cui vi sono abbondanti miniere in quei contorni verso Subbiaco. Di quà se ne potrebbero provedere il regno di Napoli, la Sicilia, Sardegna ec. In Francia da un secolo in quà se ne sono stabilite 4. fabriche come meglio può vedersi nell' Enciclopedia metodica nella parte delle arti e mestieri all' articolo *Fer blanc*. V. *Doccia*.

Lattajuola. Erba detta anche allatta lepri. V. *Cicerbita*.

Lattata, fr. *Orgeat*. Bevanda fatta col latte, semi di

di melone o altri pesti e stemperati con acqua e colati.

Modo di fare una lattata. Prendete 1. oncia di semi di melone ben mondi che voi metterete su 2. boccali di acqua: potrete aggiungervi 2. o 3. ammandole amare ed altrettante dolci che danno buon gusto alla bibita. Voi pesterete il tutto in un mortajo e lo ridurrete in pasta e per timore che essa si converta in olio pestandola la bagnerete con alquanto d'acqua. Allora che i vostri semi e le vostre ammandole saranno ben pestate aggiungetevi 3. o 4. once di zucchero che voi pestarete insieme col a pasta. La stemperarete poscia nell' acqua alla quale aggiungerete qualche goccia d'acqua di fior di arancio e passerete tutto a stamigna ben fina o per una pezza ben bianca e mettetela in fresco. Alcuni v' aggiungono anche un poco di latte. Chiamasi lattata questa bevanda perchè ella è bianca ed assomigliasi al latte, benchè non lo rassomigli al sapore. Per questa ragione tutte le bevande rifrescative bianche chiamar si possono lattate. V. *Orzata*, *Trasi*. Lattata in buon lombardo è una propriamente detta frittella. Questa non è che pasta tenerissima fritta con grasso o con butiro nella padella e servita con un poco di zucchero. Se siete in campagna ed una compagnia vi assalti per farsi regalare qualche cosa, se vi sono dei bambini con una mezza dozzina di queste lattate vi cavate d'imbroglio. Il regalo è puerile, ma le donne per compiacenza fanno ad esse buon accoglimento e gli uomini per compagnia non le rifiutano.

Latte, lat. *Lac*, fr. *Lait*. E' codesto un liquore bianco, opaco, nodritivo, di un sapor dolce, che si trae dalle mammelle delle femmine degli animali vivipari, dato dalla natura per sostentamento della prole. Negli articoli *Butiro* e *Formaggio* abbiamo veduto come si scomponga il latte. I principj che la sua analisi forni-

sce a noi nel procedere dell' operazioni del fare l'uno e l'altro, sono: 1. la parte butirosa e questa è la panna, una parte caseosa che costituisce il formaggio, ed una parte sierosa ed è quella che cola nel formarsi del cascio. La panna è una sostanza oliosa assai dolce che s' innacidisce e diventa rancida se soffra il calore di 60. gradi del termometro reaumuriano. V. *Panna*. La parte caseosa s'indurisce molto e diviene simile alla sostanza cornea, s'ammollisce al fuoco ed abbruciandosi manda un assai fetido odore. Il siero sembra contenere in sè delle parti animali sottili. V. *Menta*. Il buon latte è un eccellente nodrimento per li fanciulli non solo, ma anche per gli adulti. Non si può mettere in dubbio che la natura non abbia impresso nel latte di ciascun animale una qualità propria particolarmente ad alimentare i piccoli della propria specie. Noi vediamo che il latte dell' asina si scompone più facilmente che quello di vacca, e che nel latte della prima evvi assai più di sale che in quello della seconda. I Tartari nodrisconsi del latte di cavalla: l'uso del latte di vacca è assai più universale. Vi sono dei vegetabili i quali promovono assai la formazione del latte. Tali sono il cerfoglio, l'aneto, il finocchio, il sovero, la poligala ec. Altri ne diminuiscono la quantità: la cicuta, la borraggine e simili sono di tal sorte. Altri molti danno un cattivo gusto al latte come si dirà meglio in appresso. Il latte di donna è il solo buon nodrimento che possa darsi ad un tenero fanciullo. Ma perchè ben sovente succede che una contadina perda il latte o il recentemente nato contadinello perda la madre si sono trovati dei supplementi ricordati all'articolo *Contadino*. Il Parlamento di Parigi nel 1680. deputò medici, chirurghi e mammane che esaminassero i sudetti cibi i quali furono stimati ottimi, ma dopo i 4. primi mesi nei quali è necessario

che

che il bambino poppi. Aggiunsero questi che il solo supplemento al latte umano è quello delle bestie e che in difetto di balie si prendano delle capre ed in mancanza di queste si prendano delle vacche, serbandosi due cautele; la prima si è che il latte si sugga con quella facile fatica con che si succhierebbe dalle nodrici, perchè col moto che fanno le mascelle nel succhiamento meglio geme fuor dei suoi vasi la saliva la quale si mesce cogli alimenti e tanto serve a ben disciorli e temperarli. L'altra è che il latte abbia e conservi quel tepore che avrebbe se allora uscisse dalla mammella viva di una donna sana; per la qual cosa il sig. Du Val provide a questa cautela riscaldando il latte vaccino al determinato grado in una pentola di rame stagnato, e per custodirlo nel voluto grado di calore sottomise alla veggio una come lampana accesa collo spirito di vino e v'intromise un termometro fedele. Provide alla prima cautela fabricando certe mammelle artificiali la di cui rotonda superficie è rivestita di pelle liscia o di seta morbida onde senza danno delle tenere gengive apprende il fanciullino poppatore ad appiccare le labbra allo zeccolo o capezzolo eminente della mammella e succhia, e travagliando con piacere le sue gotuzze fuori insieme esprime dalla sua bocca la utile saliva che s' inghiotte mescolata col latte. Alcuni però non si contentano di queste providenze: dicono che il latte cavato dalla mammella svapora e perde il più sano ed il più spiritoso. L'autore del libro *Traité de la communication des maladies & des passions* e il Rozier vogliono provare che sia cosa utile alla republica che si prenda una vacca più tosto che una donna per balia e un altro autore tedesco preferisce alla vacca una cavalla, alla cavalla un'asina. Il sig. Brouzet esalta in cambio di latte una certa gelatina o mucilagine del Vanhelmont, la quale è

composta di pan bollito e cervoggia leggiera con qualche poco di mele spumato o di zucchero. Negli anni scorsi molti scrittori hanno trattato questo importante argomento con nuove osservazioni. Porteremo quì in primo luogo i principali risultati delle sperienze ed osservazioni esposte dai sigg. Spielmann e Rang in una dissertazione latina stampata nel 1777. in Norimberga. Come si disse, il latte mantenuto in un grado di calore uguale a quello del corpo umano si divide naturalmente in 3. parti. Le oleose galleggiano sotto il nome di panna o capo di latte e da esse si forma il butiro, le acque che costituiscono il siero e che per la separazione della maggior parte delle oleose divengono quasi trasparenti, occupano il mezzo, le più pesanti che formano il cacio calano al fondo. La bontà del latte è diversa giusta la diversa proporzione di queste parti. Se sovrabbondano le sierose il latte è di poco nutrimento, se le oleose produce soverchia grassezza e quindi i mali che ne derivano, se le caseose eccedono o nella quantità o nella grassezza cagionano le malattie che nascono o dalla densità degli umori o dalla loro consistenza. Qualora dunque ci sia nota la proporzioze e la qualità che queste parti aver sogliono nel latte umano di ottima indole, sarà facile l'esaminare ogni altro latte e vedere quale sia il più adattato pel nutrimento de' bambini. Esposero dunque i sigg. Spielmann e Rang il latte che volevano esaminare al grado 90. del termometro di Farnehit, sufficiente a produrre la separazione delle summentovate parti; procurarono di ridurre coll' agitazione le parti oleose in butiro; se le caseose erano troppo tenere per calare al fondo nel siero le separarono per mezzo d'un feltro; tolsero sempre al siero il butiro e il formaggio residuo e facendo uso di tutte queste cautele poterono lusingarsi di esser giunti a de-

determinare la proporzione delle sudette parti in ciascuna specie di latte. Ecco adunque i risultati delle loro esperienze. 1. Due libre di latte umano diedero 1. oncia e mezzo di capo di latte, 6. dramme di butiro assai tenero, mezz' oncia di cacio tenerissimo (così può chiamarsi quello che nel siero più difficilmente va al fondo); il siero ispessito pesò 10. dramme. 2. Due libre di latte d'asina diedero dramme 3. di capo di latte, niente di butiro, dramme 3. di cacio tenerissimo, ed il siero ispessito pesò 1. oncia e mezzo. 3. Due libre di latte di cavalla fornirono 3. dramme di capo di latte, nulla di butiro, 17. dramme di cacio; e si ottennero del siero dramme 9. di parti consistenti. 4. Due libre di latte di capra resero 1. oncia di capo di latte, 3. dramme di butiro, 1. oncia e 3. dramme di cacio; ed il liquore rimasto collo svaporamento fu ridotto a 6. dramme. 5. Due libre di latte di pecora produssero 2. once di capo di latte, 1. oncia e 6. dramme di butiro tenerissimo, mollissimo e quasi liquido, 4. once di tenerissimo cacio, ed il siero svaporato pesò 6. dramme. 6. Due libre di latte di vacca diedero 2. once e mezzo di capo di latte, 6. dramme di butiro che superava tutti gli altri nella consistenza, 3. once di cacio denso; ed il siero ridotto a siccità pesava 6. dramme. Risulta da questi esperimenti che le sudette specie di latte rispetto alla quantità dell'acqua che contengono si hanno a disporre nell'ordine seguente: quello d'asina, l'umano, quello di cavalla, il caprino, il vaccino, il pecorino; rispetto alla grassezza quello di pecora, di vacca, l'umano, quello di capra, di asina, di cavalla; rispetto al cacio quello di pecora, di capra, di vacca, di cavallo, l'umano, l'asinino; e finalmente rispetto al siero, quando si adopri ad effetto di nutrimento, quello d'asina, l'umano, il vaccino, quello di cavalla,

di capra e il pecorino . Si potrà quindi facilmente conoscere quali specie di latte più o meno opportunamente si possano sostituire al latte umano . Il latte d'asina è quello che più gli si accosta ; ma siccome di sua natura è men nutritivo , così deve procurarsi che egli sia preso almeno da una giumenta ben grassa e assai tempo dopo il parto , imperocchè quanto più lungamente resta nel corpo dell' animale , diviene più sostanzioso e deve mescolarsi con un poco di latte di vacca . Dopo questo segue quello di cavalla ; ma siccome è meno grasso ed ha più cacio che il latte umano , si dee scegliere da una cavalla grassa e poco dopo il parto . Il latte di vacca o d'altri animali per li bambini è meno opportuno ed è tanto peggiore quanto più abbonda di parti pingui o caseose , inette alla nutrizione di un tenero bambino e difficili a digerirsi dalle deboli sue forze . Siccome però non è sì agevole il ritrovare ad un bisogno il latte d'asina o di cavalla come quello di vacca , così i medici hanno studiato più volte in qual modo si possa questo correggere per adattarlo alla natura del bambino in mancanza d'altro latte . Alcuni hanno creduto che ciò potesse ottenersi coll'infondervi dell' acqua . Ma sebbene con questo metodo si scemi la quantità delle parti pingui e caseose ; ognuno vede però che l'acqua non può correggere quella tenacità che è nel cacio e che ad un tenero corpicciuolo è sommamente perniciosa . I sigg. Spielmann e Rang hanno tentato adunque se coll'aggiugnervi un sapore adattato si potesse rimediarvi . Avendo preso pertanto 4. libre di latte di vacca , ad una non aggiunsero nulla , in un'altra sciolsero 2. once di zuccaro bianco , colla terza mescolarono 6. tuorli d'uovo , alla quarta infusero 2. once di emulsione di mandorle dolci . Esponendole poi tutte al medesimo grado di calore , ottennero dalla prima 6. dramme e

1. scrupolo di butiro, 2. once e mezzo di cacio e 6. dramme e 1. scrupolo di siero condensato; la seconda diede mezz'oncia e 2. scrupoli di butiro, 1. oncia e mezzo e scrupoli 2. di cacio secchissimo e tenacissimo e 1. oncia e mezzo di siero svaporato; la terza produsse 1. oncia e mezzo di capo di latte che non potè ridursi in butiro, 3. once e 5. dramme di cacio assai tenace e 1. oncia di siero ispessito; la quarta finalmente fornì una mezz'oncia di butiro, 10. dramme e 11. scrupoli di cacio tenerissimo e che molto accostavasi all'umano e 5. dramme di siero svaporato. Da queste esperienze raccogliesi che le mandorle assai rimediano alla tenacità delle parti del latte di vacca; d'onde è manifesto che per mezzo di esse questo potrà correggersi ove si debba sostituire pel nutrimento de'bambini al latte umano, e ognuno vede poi che per diminuire e stemperare le parti pingui e caseose che esso contiene più dell'umano basterà versarvi dell'acqua. Supponendo così il latte di vacca il più comodo se non l'ottimo per alimento dei teneri bambini riferiremo ora il metodo di darlo, e le modificazioni che vi aggiunse il sig. Jurine chirurgo dello spedale generale di Ginevra. Ne' 2. o 3. primi giorni dopo il nascimento si darà al bambino secondo il solito un poco d'acqua zuccherata o melata e secondo l'occorrenza una leggera soluzione di siroppo di cicoria nell'acqua ad oggetto di agevolare lo scarico del meconio e di ovviare a quella disposizione all'itterizia che molti fanciulli hanno nel nascere per non dir tutti. Dopo di ciò s'incominci l'uso del latte. Si preparino a quest' uopo de'bottoncini guerniti nelle loro estremità di un pezzo di finissima e nettissima spugna tagliata a forma di capezzolo, quantunque in loro vece vorrebbe piuttosto il sig. Jurine che si adoperassero delle piccole ampolle di vetro fatte a bella posta guernite in cima

di un turacciuolo d'argento o di stagno bucato in modo da farvi passare la sudetta spugna. Primieramente essendo il vetro più sottile, al bisogno il liquore nutritivo più facilmente si riscalderebbe; ed in secondo luogo l'acido del latte che intaccherebbe il vaso metallico nessuna azione eserciterà sul vetro. La capacità di queste ampolline compresa fra la metà ed i 3. quarti dovrà essere divisa in 4. parti eguali con piccoli segni di lima fatti sul vetro per poter successivamente accrescere con una certa regola la dose del latte. Infatti ne' primi 2. mesi il bambino dovrà nudrirsi con un quarto di latte e 3. quarti di acqua bollita o in vece di questa, di una leggera infusione di alcune piante, come per es. di tiglio, di scabiosa ec. secondo il bisogno del neonato, aggiungendo un quarto d'oncia di zucchero in pane per ogni ampollina. Dal secondo al 3. mese si anderà scemando di un grado l'acqua del beverone e di un altro dal terzo al 4. finchè ai 6. mesi il bambino potrà facilmente reggere a un beverone di metà latte e metà acqua. Non bisogna mai cambiar latte, e preferire una vacca che abbia partorito da 6. settimane o 2. mesi indietro e subito che diverrà gravida cambiarla con un'altra. La madre o la persona che avrà cura del bambino dovrà diligentemente badare, 1. a non dargli mai latte bollito; 2. a lavare la spugna ogni volta che si staccherà il bambino, perchè il latte rimastovi meschiandosi colla saliva contrae un cattivo gusto che può divenir nocivo; 3. a fare intiepidire il beverone al bagno maría ogni volta che si dee dare al bambino, ma non far mai riscaldare più di 2. volte il medesimo latte e massime nella stagione calda perchè presto s'inacidisce; 4. a conservare nella state il latte nel sito più fresco della casa. Ci assicura il sig. Jurine di aver veduto sempre riuscire con ottimo esi-

esito questo metodo di nudrire i bambini che non potevano essere allattati dalle loro madri. Si nota, è vero, adoperando questo metodo che i bambini che con esso si allevano provano da principio una specie di difficoltà nell'avvezzarsi ad un latte che non è fatto per loro. Infatti non hanno le madri il contento di vederli così presto ingrossare, che anzi da principio dimagrano e mai non sono così floridi come quei che si alimentano col latte della madre o di una balia; ma non per questo essi sono men forti e men sani degli altri. Di più la loro urina contrae sovente una grande acrimonia capace di produrre delle prurienti escoriazioni fra le coscie e attorno dell'ano; ma a capo di un certo tempo quest'inconvenienti si dileguano e generalmente parlando ha osservato il sig. Jurine che i fanciulli allevati con questo metodo sono meno soggetti ai dolori di ventre che quei che sono allattati da una donna.

La bontà del latte di vacca si conosce dalla sua bianchezza e dal suo odore e si conosce ancora meglio se egli sia buono mettendone una goccia sull'unghia; se essa vi si fermi tonda come una perla senza scorrere è segno questo che è piena di panna. Il latte turchiniccio è magro. Il buon latte non è nè troppo denso, nè troppo raro. Il latte il di cui colore tende al giallo è troppo fresco ed è disgustevole. Il latte amaro ed acre è stimato cattivo. Il miglior latte di tutti si beve la primavera e l'estate, d'autunno deteriora e d'inverno val poco. Ciò procede dai pascoli. Il latte delle vacche giovani è troppo raro, quello delle vacche vecchie è troppo secco e non ha panna. Se la vacca è in calore il latte è pessimo.

Molte cose contribuiscono a dar cattivo sapore ed odore al latte. Fra queste l'aglio selvatico e le foglie del cavolo. Queste foglie fanno un effetto così consi-

de-

derabile che il latte ne conserva l'odore anche una settimana dopo che la vacca ne ha mangiato. Il taraspico o tlaspi dei campi pianta comunissima in autunno nelle terre rotte di fresco è nocevolissimo alle vacche e ai montoni; la loro carne e il loro latte ne contraggono un pessimo gusto che si comunica al cacio e al butiro. Per dissipare questo cattivo gusto bisogna per otto giorni far loro mangiare del fieno. Le vacche amano molto l'appio di montagna del quale basta farne loro la sera mangiare un pugno per sentire la mattina un odore e un sapore disgustosissimo nel loro latte. L'euforbio è di tutte le piante selvatiche quella che comunica un più cattivo gusto al latte e alle carni. Tutte le erbe del genere degli agli e la più parte delle piante a foglie larghe che diconsi umbellate cangiano interamente il gusto del latte. All'opposto col far mangiare alcune sorte di erbe agli animali il loro latte e le loro carni divengono saluberrime contro molte malattie. Facendo mangiare alle vacche il dente di leone o la coclearia e le altre piante antiscorbutiche il loro latte diviene specifico contro lo scorbuto. Se si fa mangiare alle capre il titimalo acquista il loro latte una proprietà decisiva contro la gotta e la febbre. E' noto che quando i bestiami sono nudriti di foglie di cavoli o di rape 8. o 10. giorni prima di ucciderli bisogna dar loro altro nudrimento senza di che la loro carne conserverebbe il gusto delle rape e dei cavoli come lo conserva il loro latte. Qualche altro curioso che si è applicato ad osservare gli effetti degli alimenti nel latte, afferma che la patata lo fa buono, la carota lo rende sommamente scipito, la foglia di vite lo rende leggiero, aciduletto, poco butiroso, il marrone d'India fa un latte grasso e amaro, i turneps lo rendono acquoso quantunque secondo altri producano un latte eccellente;

te; quali osservazioni io rapporto affinchè si prendano in considerazione quando si vogliano adottare i foraggi di rape, navoni, cavoli ec. decantati da parecchi agronomi. Quello che è certo e che tutti ammettono si è che il buon fieno, la buon'erba medica, il buon trifoglio fanno il miglior latte. Ma molto più guasta il latte della vacca l'acqua torbida, stagnante e pozzangherosa che essa abbia bevuto. V. *Capra*, *Piante velenose*.

Della maniera di cavare il latte dalle poppe degli animali. Le particolarità di cui quì diamo il dettaglio col Rozier sono minute in apparenza, ma non in sostanza; poichè l'abbondanza oppur la diseccazione del latte deriva da molte cagioni. Privata che sia la madre del figlio poco dopo d'essersene sgravata, le sue poppe si riempiono, s' ingrossano e divengono dolorose non mungendosi l'animale; lasciandolo in sua balía egli se ne duole ed a poco a poco il latte vien meno, il che toglie il vantaggio che il proprietario potrebbe sperarne ed ottenerne; ma se si ha cura dell'animale egli darà il latte finchè non facciasi coprire di nuovo e bene spesso fino al tempo del parto. Comecchè questo caso non sia raro io non lodo di esigere dall'animale un liquore che allora è poco salubre e la cui sottrazione nuoce alla madre ed al figlio. Volendosi che una vacca, un'asina ec. diano latte in abbondanza e per lungo tempo bisogna mugnerle in ore regolate ed a spazj eguali 2. volte al giorno e non 3. come in alcuni luoghi costumasi o pure un poco alla volta in varie riprese al giorno. E' vero per altro che avendo l'animale partorito di fresco ed essendo abbondantissimo il latte è necessario di mungerlo 3. volte al giorno; ma quest'eccezione non distrugge la regola generale dipendendo moltissimo dall'individuo particolare dell'animale e

dell'

dell'erbe con cui viene nudrito. Dalla 1. regola ne risulta che la natura nella formazione del latte seguita un corso regolato e ne somministra in quantità maggiore. Dalle altre al contrario essa è continuamente contrariata ed insensibilmente il latte si dissecca. Il 2. vantaggio deriva dalla voglia o dal bisogno che ha l'animale di dare il suo latte. Procedendosi sopra di ciò con regola egli aspetta con inquietezza il momento di esser munto per esser sollevato dal peso che opprime le sue poppe, allora egli presentasi da sè stesso alla secchia destinata a ricevere il latte specialmente se la persona che munge dopo l'operazione è solita di dargli a mangiare. Una persona inesperta defatica sovente la bestia; la maltratta o la batte. Questo cattivo trattamento la fa divenire restía ed intrattabile, e fa ch'essa tema un momento che esser dovrebbe per lei più sensuale che penoso, essendo il mungere un bisogno reale. La persona che munge in molti paesi è quasi sempre una donna: dee maneggiare dolcemente le poppe, palparle, premerle dall'alto al basso e mungere finchè non abbiano dato tutto il loro latte; ma essa non comincierà a farlo finchè non vedrà l'animale tranquillo. Senza questa piccola precauzione la secchia si roverscerebbe subito ed il latte si perderebbe. Trascurandosi di mungere fino all'ultima stilla, mungendosi a varie riprese al giorno quando in un'ora quando in un'altra, vedrassi diminuita insensibilmente la quantità del latte e finalmente le mammelle diverranno secche. Il proprietario che nulla vede e che troppo deferisce a'suoi garzoni o a coloro a'quali è commessa la cura della cascina si lagna del poco prodotto dell' animale e lo condanna ad esser venduto alla fiera; non accorgendosi che il vizio reale proviene quasi sempre dalla negligenza di chi lo munge. Dopo aver munto l'ani-

l'animale si cola il latte a traverso d'un pannolino ben bianco e ben lavato affinchè vi resti e si separi dal latte ogni sozzura che potesseesser caduta nella secchia durante l'operazione. Non entreremo più a lungo nelle pratiche particolari che si usano nelle mandre di vacche per mungerle la prima volta, sul modo di chiamarle a nome se sono docili e avvezze o di accalappiarle e legarle per forza. Solo diremo che si crede necessario, ma è indecente, di mettere l'intero braccio nella vagina della bestia per solleticarla sulle poppe se è restía a dare il latte naturalmente. V. *Bufolo*.

Latte d'asina artificiale. Prendete 3. once d'orzo mondato, mettetelo in 6. libre d'acqua che farete bollire per 10. minuti, versate quest'acqua e rimettetene la medesima quantità sulle 3. once d'orzo mondato, allora aggiungetevi 3. once di corno di cervo raschiato, 3. once di radice di eringio o cardo bianco, 30. lumache pestate. Farete bollire il tutto sino a consistenza di gelatina che passerete. Fate scaldare 4. once di questa gelatina e mettetevi la medesima quantità di latte fresco che non sarà necessario di fare scaldare, bevetene alla mattina a digiuno, 1. ora appresso e 4. ore dopo il pranzo. Questo latte artificiale è ottimo in tutte le malattie di consunzione, quando il paziente ha della ripugnanza pel latte d'asina o non ne può avere. Tanto almeno si assicura nel tomo 1. della Biblioteca economico-fisica per l'anno 1787.

Latte delle nutrici migliorarlo. E' da desiderarsi che vengano adottati gl'insegnamenti del sig.di Rosen circa le balie. Egli raccomanda alle nutrici un moderato esercizio come quello che rende sostanzioso il latte, vuole ch'esse si muovano e anche lavorino discretamente, qual moto si deve fare prima del pasto e devono riposarsi alquanto prima di allattare. La ragione

ne e l'esperienza ci mostrano quotidianamente quanto un moderato esercizio contribuisca alla perfezione delle funzioni della economia animale; e in conseguenza quanto sia proprio a privare il latte di quella soverchia serosità che acquista subito che la nutrice abbandona del tutto i suoi usati lavori e si chiude in casa. Quanto s'ingannano dunque que'grandi che tengono le balie in casa e loro interdicono ogni lavoro, ogni movimento! Quanto più la vita precedente era attiva e laboriosa, tanto più nocivo sarà al latte il riposo ed il ritiro. Preferibile al sommo si è l'essere allattato da una sana e robusta contadina che non ha nulla cambiato nella sua maniera di vivere. Ezio citato dallo stesso autore raccomanda i lavori domestici che esigono l'agitazione e gli sforzi dell'estremità superiori ed aggiunge le passeggiate all'aria aperta. Gli antichi ben persuasi di queste verità ricercavano con impegno le nutrici spartane; e Plutarco nella vita di Alcibiade non omette la circostanza dell'allattamento di quel bello e spiritoso uomo dalla spartana Amicla. Per le crepolature o tagli che l'afflusso del latte produce nel seno delle nutrici il sig. Baudoin ha trovato efficace il coprire la glandula della mammella colla radice del *Symphitum majus* ossia consolida maggiore e se ne resta una porzione farne un cataplasma da applicarsi alle crepolature e da rinnovarsi sovente perchè la mucilaggine di questa pianta si dissecca facilmente.

Effetto dell'azione delle arie acido-vitriolica ed alcalina sopra il latte. Gli acidi hanno la proprietà di coagulare il latte. V. *Caglio*. Quindi era da credersi che questa medesima proprietà potesse competere all'acido vitriolico anche quando è in istato aeriforme. Il sig. Geanty lo volle vedere coll'esperienze e il successo corrispose all'espettazione; il latte si coagulò ed egli

egli giunse ad una scoperta che interessa ugualmente la fisica e la medicina. Nel latte coagulato dall'aria acido-vitriolica introdusse dell'aria alcalina; il latte si ripristinò e divenne anzi più omogeneo, più fluido che non lo fosse prima di sottometterlo alla sperienza. Di qui si può agevolmente comprendere quanto vera esser debba l'efficacia de'cataplasmi alcalini applicati alle mammelle per risolvere i tumori e le durezze prodotte dal latte coagulato.

Per togliere al latte il cattivo sapore. Si fa intiepidire e si rimescola sino a tanto che sia raffreddato del tutto. Altri non fanno quest' operazione che alla panna. Hales ha immaginato uno spediente semplice, di poco costo e quasi infallibile. Questo consiste nel mettere un poco d'acqua nel latte avanti che faccia la panna e versarlo in un vaso profondo e mettere una scatola di latta rotonda, alta 2. pollici e *6*. larga nel suo diametro. Il coperchio di questa scatola è pieno di buchi larghi 1. linea e distanti l' uno dall' altro 3. linee. Nel mezzo del coperchio vi è rassodato un cannello di latta al quale se ne incastra un altro più lungo, d'onde l'aria si possa introdurre nella scatola e scappando a traverso dei buchi s'insinua per tutto il latte. Questo lungo tubo non ha più che *6*. linee di diametro e quasi 2. piedi di lungo. Alla cima superiore di questo s'aggiunge un altro tubo ad angolo retto il quale non ha che *6*. pollici di lungo, alla punta del quale deve esservi un condotto di cuojo lungo tanti pollici quanti ne siano bastanti per intrudervi la canna d'un soffietto col quale si soffia entro il latte per alquanto di tempo. Se il latte abbia un sapore non eccessivamente cattivo, 40. minuti bastano per toglierlo; se no si faccia intiepidire il latte e si soffi sino a tanto che abbia perduto il gusto cattivo. Conservisi questo calore col bagno-maría sino

finita l'operazione. Si deve soffiare con discrezione acciò il latte non faccia troppa spuma. L'acqua che vi si mette dentro deve essere tepida. La mescolanza di questa favorisce la formazione della panna.

Mezzo d'impedire al latte di venir agro. Mettere il vaso da latte in un secchio d'acqua e coprirlo con panni bagnati è un mezzo di qualche utilità, ma sovente è inefficace. Più sicuro è dunque di versare nel latte che si vuol conservare sino alla sera o anche sino all' indomani un cucchiaro di dissoluzione di sal di tartaro per ogni boccale di latte e mescolare insieme. Questo spediente è migliore che quello di mescolarvi un po di dissoluzione di sapone come fanno alcune infedeli venditrici di latte: il sapone non può a meno di comunicare cattivo gusto al latte.

Aceto di latte. In un vaso da latte si mettano 6. cucchiarate di buona acquavita e si collochi ben chiuso in sito caldo, si disturi il vaso per qualche momento ogni 5. o 6. giorni. Si troverà a capo di un mese il latte cangiato in buon aceto che passato per panno si conserverà in bottiglie. I villani in Svezia fanno un liquore che si accosta all' aceto facendo fermentare il siero. Se pel siero s'impiegasse il processo or or indicato è da presumere che si otterrebbe un eccellente aceto. L'Italia che abbonda di vino non adotterà probabilmente questa ricetta, ma in un Dizionario d'economia non è fuori di luogo, tanto più avendo per autore il celebre chimico Scheele. V. *Siero*.

Chi può annoverare gli usi del latte? Nel latte si cuocono carni e qualsivoglia cosa che si voglia mantenere tenera e bianca. Si possono anche cuocere in questo ogni sorta di grani ai quali comparte la sua dolcezza. La polenta accomodata col latte e fatta col latte è buon nodrimento del contadino e gustosa vivanda alle tavole cit-

cittadinesche. Il latte si cuoce col riso in minestra e si dà anche ai polli per ingrassarli ec.

Latte e mele. Mescolate il latte col mele in una pentola grande e convertito in ispuma collo sbatterlo è il latte e mele vivanda gradita ai vecchi perchè molle ed ai giovanetti perchè dolce. I palati più delicati suppliscono al mele collo zucchero. Per rallegrare la tavola s'accomoda la spuma di latte attorno ad un alto ramo di rosmarino il quale si tiene diritto infilandolo o in un limone o in un pane. Vi finge allora un monte di neve dalla quale spuntino fuori de' verdi alberetti. I nostri cuochi fanno col latte torte, pasticci, salse da coprire le carni ec. Il bianco mangiare fassi con latte boccali 1.e mezzo, zucchero fino lib. 1.,farina di riso onc. 10., un poco d'acqua di fior d'arancio la quale s' aggiunge sull' ultimo. Si fa cuocere a lento fuoco di legna asciutte e minute che non facciano fumo, al che il bianco mangiare è molto sottoposto. Se poi aggiungerai a questo dei pistacchi, pignuoli, uva passa, datteri canditi e tagliati in fette sottili ed alquanto di zafferano sarà una vivanda che in alcuni luoghi chiamasi ginestrata. V. *Sorbetto*.

Il latte si usa anche per medicina. Tutte le specie di latte naturale delle quali si è parlato finora producono buoni effetti nelle diverse sorti di tosse, nelle diverse emotossi e tisichezze; ma il loro uso è pericoloso alle persone che hanno febbre e mali di capo, ostruzione di fegato, di milza o di mesenterio, i di cui ipocondrj sono gonfj, che sono tormentati dalla sete febbrile, che patiscono di qualche malattia acuta o infiammatoria, o pure di una violenta emorraggia, o diarrea o dissenteria; e che sono finalmente scorbutici, scrofolosi, affetti di lue venerea, asmatici, catarrosi, melanconici. Il sig. de Lamure dice che il latte

delle donne deve essere preferito ad ogni altra sorta di latte nella tisichezza, nella consunzione, nel marasmo e nelle ulceri cangrenose. La miglior maniera di darlo è di far succhiare il latte immediatamente dalla mammella delle donne. Se si spruzzasse in un vaso nel tempo che ci si metterebbe per raccoglierne una quantità sufficiente esso perderebbe ed esalerebbe molte parti volatili utilissime agl' infermi. Innumerabili sono le osservazioni che provano i buoni effetti di questo modo di prendere il latte di donna nelle tisichezze disperate. Questo latte ordinariamente si dà 2. volte al giorno ed il malato può prenderlo per suo unico nutrimento. Dovranno peraltro badare le donne a non ammettere tisici gallici o anche fanciulli figli di ammorbati o allattati da donne infette, che spesso hanno comunicato il male alle nutrici. Qualche volta viene impiegato il latte loro esteriormente come rimedio dolcificante e spesso viene posto in uso per calmare il dolore de' denti e delle orecchie. Il latte di donna per esser buono dev' esser bianco, dolce e di sapore zuccheroso; non dev' essere nè troppo liquido, nè troppo denso e deve avere una certa consistenza o per dir meglio viscosità. Per ritrovare tutte queste qualità è necessario di procurarsi una buona nutrice.

Il latte rappigliasi passando nello stomaco ed il suo liquore gastrico è quello che produce questo effetto. Questo è un liquore leggero, trasparente, schiumoso, salino che scola continuamente dalle glandule dello stomaco e serve per disciogliere e mischiar gli alimenti. Anche nel gozzo de' polli trovasi questo liquore e tutti gli animali lo vomitano quagliato. Questa coagulazione è sì necessaria alla digestione di tale alimento che non trovasi mai nello stomaco se non quagliato ed essa è sì pronta che malgrado la maggior celerità con cui

apra-

aprasi il ventriglio di un animale al quale siasi dato del latte questo trovasi sempre rappreso. A torto dunque si teme la coagulazione del latte nello stomaco, essendo essa assolutamente essenziale alla digestione. Per facilitarla si dà col latte lo zucchero e senza saperlo si accrescono i mezzi di farlo rappigliare più presto. E' vero che negli stomachi deboli che non possono digerirlo esso fermenta e s' inacidisce a segno che cagiona tormini e diarrea a' bambini, che si mandano via cogli alkali o con gli assorbenti. Il latte ch' è stato rappreso nello stomaco si discioglie poi nel duodeno e vi si cangia in chilo meschiandosi cogli altri liquori digestivi; ma ve n'è sempre una parte che passa cogli escrementi senza essere scomposto. Di quì nasce che le femmine degli animali mangiano con tanta avidità gli escrementi de' loro figli quando gli allattano, il che cessano di fare allorchè essi cominciano a mangiar qualche altro alimento diverso dal latte. Quei che digeriscono male il latte o ne temono pregiudizio possono anche inghiottire appresso una presa di sale comune pesto e loro gioverà. V. *Ricotta*.

Il latte è dei semplici più innocenti che entrano negli studj delle donne che vogliono comparire belle. Fa egli bianche e morbide le carni. V. *Asino*.

Latte d'ammandole. V. *Lattata*.

Latte di calce. Quest' è la calce stessa sciolta nell' acqua della quale ce ne serviamo per imbiancare le mura. V. *Muro*.

Latte di luna fossile. V. *Mattoni*, *Pietra da latte*.

Latte verginale, fr. *Lait virginal*. Liquore così nominato perchè versandosi nell' acqua la fa divenire come di latte. Una maniera di fare un latte verginale si è data all' articolo *Barba*. Le dame si servono d' altro latte verginale per imbiancarsi la faccia e per nettarla.

E' un cosmetico assai famoso. Egli si prepara con sale di Saturno sciolto nell' aceto distillato. Evvi chi si contenta di cacciare sul sale di Saturno dell' acqua pura. Altri mettono a fondere bengioino solo o bengioino e storace in polvere parti eguali in una sufficiente quantità di spirito di vino che si fa bollire finchè la tintura sia carica. Il bengioino si scelga puro e si rigetti il nero e senza odore. Questo spirito diventa rossiccio e di un odore piacevole. Vi si aggiunge qualche poco di balsamo della Mecca. Si versa qualche goccia di questo liquore in acqua ben chiara la quale essendo rimescolata diventa lattiginosa ed è utile per guarire i furoncolini del viso. In altro modo. Pigliate sempreviva, pestatela in un mortajo di marmo, esprimetene il sugo, fatelo riscaldare alquanto per meglio rischiararlo, colatelo diligentemente e conservatelo. Quando vorrete servirvene mettete alquanto di questo sugo in un bicchiere; aggiungetevi un poco di spirito di vino. Voi avrete una specie di latte quagliato eccellente per rendere bello il viso, lisciar la pelle e cacciarne il rosso importuno. Servitevi se vi pare dei 2. ultimi che sono innocenti.

Latte, lat. *Lac*, fr. *Lait*. In botanica è un liquore bianco che esce da alcune piante quando si rompono o si tagliano. Il fico, la lattuca, il titimalo, il sonco ec. sono di questo genere. V. *Latticinose*.

Lattemere, *Lattemele*. V. *Formaggio*, *Latte*.

Latteruoli. V. *Nonnati*.

Latticinio. Vivanda fatta di latte, butiro, ricotta, formaggio ec.

Latticinose, lat. *Lactescentes*, fr. *Laiteuses*. Sono quelle piante le quali fanno latte come il fico, la lattuca, il titimalo, alle quali se sterpasi una foglia o svellasi un ramo gemono latte. Diconsi anche piante lattifere. *Lat-*

Lattificio, lat. *Lactificium*. Così chiamasi quell' umore vischioso e bianco come latte il quale esce dal picciuolo del fico acerbo tolto dal suo albero, dai rami teneri e dal gambo delle sue foglie verdi: parola dal latino *Lactificium*, composta da latte e fico e sostantiva. Questo lattificio serve per attaccare oro sopra il legno e per far isvanire i pori dalle mani e ad altri usi. Vedi *Fico*.

Lattime de' fanciulli. V. *Viola mammola tricolore*.

Lattonzolo, *Lattonzo*, lat. *Hornus*, fr. *Veau de lait*, *Veau de l'année*. Bestia vaccina da un anno indietro, ossia vitello da latte. V. *Vitello*.

Lattuca, *Lattuga*, lat. *Lactuca*, fr. *Laitue*. Questa pianta nota a chiunque viene così denominata dal sugo lattiginoso che da lei esce rompendola. Si distingue in 2. specie principali, in lattuca ortense o domestica ed in lattuca selvatica. La lattuca domestica comprende parecchie varietà e sottospecie avendo riguardo alla grandezza, alla figura ed al colorito. Imperocchè trovasi della lattuca bianca, della rossa, di nera, di capitata o alla francese pomata, *Pomée*, alla lombarda di Scirolo, di crespa, di liscia, di frastagliata ec. Fra tali distinzioni di lattuca ortense 3. sono di uso frequente negli alimenti, vale a dire la lattuca liscia, la capitata e la romana o capuccina. La lattuca liscia, semplicemente detta lattuca e dai botanici *Lactuca sativa non capitata*, è una pianta edule la quale essendo lacerata o rotta in alcune delle sue parti manda fuori un umore lattiginoso. La sua radice è lunga, grossa e fibrosa, le sue foglie larghe, lisce, di un verde pallido, succolente e gustose essendo giovani, ma divengono amare allora che comparisce il tronco. Codesto tronco è consistente, cilindrico, lamellato, alto circa 2. piedi, ramoso, portante nella sua sommità dei

piccoli fiori gialli in plessi di semifloſculi: succedano all' istessi piccole sementi, corredate di pennacchietti puntiti, depresse e cenerognole. La lattuca di Scirolo o capitata, dai botanici *Lactuca sativa capitata*, ha le foglie più larghe della sudetta e più corte e perciò anche più tonde nell' estremità. Sono anche piane e lisce, ma formanti ben tosto una testa rotonda come il cavolo capuccio del quale sembrano un abbozzo. La semente è nera. I dilettanti trovano oltre la lattuca comune due altre lattuche forestiere che hanno accesso alle mense. Una è la lattuca macchiata di Slesia, l'altra si è la lattuca di Batavia capitate entrambe e macchiate di bianco, di porporino e di giallo. Gli ortolani che hanno l'arte di far ristringere e capitare le lattughe sanno altresì renderle bianche legando le foglie a'cespi colla paglia mentre sono ancora giovani e tenere. Le lattughe capitate essendo seccate ed abbruciate al fuoco aperto scintillano appunto come fa il nitro gettato su i carboni accesi. Lattuca crespa è quella le di cui foglie sono crespe e trinciate. L'altra lattuca romana, volgarmente francese, ha foglie più strette e più lunghe delle precedenti. Ella non è corrugata, nè accartocciata, ma guernita al di sotto di piccole punte; il suo fiore ed il suo tronco sono simili alle sudette lattughe ordinarie; i semi sono neri. Questa è una delle migliori insalate, specialmente quando le sue foglie sono di un giallo biancastro nel mese di aprile, maggio e giugno. Le lattughe hanno sempre tenuto il primo posto sulle mense, mercecchè elleno sono eccellenti e crude e cotte; sono sane, accrescono il latte alle nutrici e conciliano dolcemente il sonno. La lattuca selvatica, *Lactuca sylvestris costa spinosa*, si trova tralle siepi, su i margini delle strade, ne' campi, ne' prati, nelle vigne e per ogni dove: ha una radice corta, foglie strette,

te, sinuose, frastagliate, armate di spine alcun poco rigide lungo della costola che sta al di sotto e ripiene moltissimo di sugo lattiginoso. D' altronde essa è simile alle altre lattughe, ma più amara e che promove più il sonno. Tutte le specie di lattughe si moltiplicano solamente di seme. Per farle levar prontamente si tiene la semente immersa per 24. ore nell'acqua, quindi si lascia asciuttare in un luogo caldo. V. *Insalata*. Se alla semente aggiungasi del seme di citrone, dicesi che la lattuca ne venga più odorosa. Ove le lattughe sono in voga e se ne fa grande spaccio l' ortolano industrioso ogni 15. giorni ne semina, per trapiantarne ogni 15. giorni ed averne sempre di grosse e di capitate. Deve aversi cura ogni volta che la pioggia batta la terra e faccia una certa crosta, la quale impedisce all'umido di penetrarla, di romperla con una zappetta. Si deve fare una continua guerra a certi vermi bianchi che vi distruggono una piana di lattughe di Scirolo.

Acciò le lattughe si ristringano sogliono ripiantarsi un piede o qualche cosa meno lungi una dall' altra. Le piane sotto le spalliere convengono moltissimo alle lattughe senza occupare altra parte migliore del giardino; nel tempo de' gran caldi si stringono difficilmente se non s'ajutino a forza di adacquarle. Senza questa precauzione il gran caldo le farebbe montare in seme massimamente se la terra è magra. Quando le lattughe non si stringono come dovrebbono allora si legano. Fralle lattughe che si coltivano se ne piantino alcune fra i carcioffoli. Queste saranno per l'ordinario perdute, ma vi salveranno dai sorci terrestri i carcioffoli stessi. Queste ghiotte e dannose bestiuole trovando la radica delle lattughe più dolce lasceranno quelle de' carcioffoli attaccandosi a questa che è di minor valore. Le lattughe le quali non si ristringono, non si trapianti-

no. Soltanto servendosi di loro si colgano con ordine diradandole, acciò quelle che restano in terra profittino maggiormente e vengano più belle. Le più grosse fra queste non manchino di legarsi. Due beni ne verranno, il primo che le legate verranno più bianche e più tenere e quelle che restano in terra sciolte godendo aria maggiore verranno più belle. Se volete che imbianchino prontamente, mettete una pentolina su ciascuna pianta e copritela di letame. Se volete poi che la lattuga capitata vi faccia seme più presto non avete che a tagliarla alla cima del fusto in croce. Il montante sortirà più presto. Il seme di tutte le sorti di lattughe è facile a raccogliersi. Quando una parte del seme è maturo si svelgono i piedi interi delle lattughe ed appoggiate ad un muro al coperto dell' acque si lasciano finir di maturare per 12. o 15. giorni. Quando il seme è ben secco colle mani stropicciando si fa sbucciare e si conserva chiudendo ogni specie a parte. Non havvi forse alcun seme d' erba ortense che si conservi minor tempo della lattuga. Si osserva non per tanto che il seme della seconda annata germoglia meglio che quello della prima; ma il terz' anno perde il vigore e serve quasi a nulla.

Per conservare le lattughe. Se elleno vogliansi fresche conservatele nelle cantine come gli altri erbaggi. V. *Conservare*. Se sieno per mangiarsi cotte fate così: nell' acqua bollente e salata così intere intere attuffatele 2. o 3. volte e cavatele subito mettendole nell' acqua fresca fino a tanto che sieno interamente raffreddate. Sgocciolate che elle sieno mettetele in un barile con salamoja ben chiara. Ordinatele per istrati con sale, pepe intero e chiodi di garofolo. Se voleste risparmiare la salamoja disponete in istrati le lattughe e coprirete strato per strato con butiro fuso.

Espe-

Esperimento sopra l'utilità e l' uso delle lattughe per ingrassar i majali, del sig. Joung. Sono già alcuni anni che il sig. Davis avea tentato di nutrir con lattughe i majali, ma niuna sperienza riuscì mai sì felice come quella di cui si dà conto. In sul cominciare di marzo seminò sopra un terreno 2. once di seme di lattughe. Al principio di maggio furono piantate 2. linee di lattughe in intervalli lasciati da' patate piantate l'una lontana dall' altra. Col mezzo di una qualche attenzione nello smuovere la terra a' 7. giugno si potè cominciare l'uso di questo nutrimento a 3. femmine che avevano i loro porchetti. Questo alimento fu loro amministrato per sei settimane ec. e da ciò ne venne che i porchetti dovettero essere castrati 15. giorni prima dell' ordinario. Gli stessi majali furono ancora nutriti con lattughe sino a' quindici del mese di agosto e pare che ne fossero assai sodisfatti. Si amministravano loro come d'ordinario foglie di cavoli e rape; ma il loro vigore diminuì d' assai quando si abbandonò l' uso delle lattughe. Alle madri si amministravano nel tempo stesso alimenti liquidi. Questa osservazione è interessante a motivo che presenta un alimento molto economico con cui si possono nutrire i majali ed anche riguardo alla facilità di castrarli senza uso di latte e di grano. Sembra che util cosa sarebbe di destinare per quest' uso alle lattughe un terreno particolare.

Lava. V. *Produzioni vulcaniche*.

Lavagna. V. *Ardesia*.

Lavanda. V. *Spiga*.

Lavandaja. Quella donna che lava i panni. V. *Bucato*, *Imbiancare*.

Lavandaja, e *Lavandierina*. V. *Coditremola*.

Lavare, lat. *Abluere*, *Lavare*, fr. *Blanchir*, *Laver*. Nettare, far pulita una cosa lavandone la sporcizia con ac-

acqua o con altro liquore: prima di tosare le pecore se ne lava il vello. V. *Nettare*. Lavare una pittura è quando ad un disegno fatto colla penna o colla stampa si sovrapone qualche altro colore con un pennello come inchiostro della Cina o acquerello di fuliggine e simili per farlo apparire più al naturale con l' aggiunta delle ombre, delle prominenze, delle aperture ec., e con imitare le particolari cose delle quali si suppone che costi il lavoro. Così lavano i pittori con rosso smorto per imitare la pierra cotta e le tegole, con turchino pallido indiano, cioè coll'endaco, per imitare l'acqua ed un lastricato, con verde per gli alberi e per li prati, con zafferano o con bacche di spincervino per oro e per ottone, con varj colori per li marmi ec. Questa dirò così lavatura o miniatura imperfetta che per lo più si fa in disegni d'architettura a tinte eguali, si perfeziona con addolcire i chiari con acqua netta e fortificare le ombre con colori più carichi. In qualche colore s'aggiunge un poco di gomma come nel rosso e nel blo. I colori per ciò fare (dovendo essi lasciar trasparire il disegno e le ombre a penna o a stampa) devono essere senza corpo e il più difficile a ritrovarsi è il blo, onde bisogna ricorrere all'oltremare al quale si supplirebbe volentieri con qualche colore di minore spesa. V. *Oltremare*. Per lavare sul vetro, V. *Vetro*.

Lavatojo. V. *Sansa*.

Laveggio. Vaso che si usa in Lombardia per cuocervi entro la vivanda in cambio di pentola ed ha il manico come il pajuolo. V. *Pietra di Como*, *Scaldino*.

Lavello. V. *Abbeveratojo*.

Lavoratore, *Lavorante*, lat. *Operarius*, fr. *Ouvrier*. Il lavoratore veramente è ciascun uomo che lavora, ma l'uso ha appropriato soltanto questo termine a quegli che lavorano nella campagna chiamando gli altri col nome

me di operaj e d'artisti. Il lavoratore dovrebbe essere al coperto da tutti i disturbi nel lavorare la campagna. Le leggi che sono fatte per il bene publico non permettono ai creditori nemmeno in isconto di danaro reale d'impossessarsi degli stromenti che servono alla campagna se non in certi particolari casi. Siccome che noi (non vergogniamocene) abbiamo nelle biade e nei frutti della terra tutto il nostro sostegno per mano dei lavoratori, questa sorte d'uomini deve essere da noi rispettata ed onorata. Questa è protetta dalle leggi come quella che è la principale ministra della vita umana. Gli antichi si faceano loro delizia della agricoltura ed essi stessi si gloriavano d'essere coltivatori. Sembra che il mondo abbia cangiato massima; quegli che più godono de' frutti della terra sembra che meno apprezzino la mano che glieli porge. Questa è un'ingiustizia. V. *Elemosina*, *Coltura*.

Lavorare, lat. *Operari*, *Colere*, fr. *Travailler*. Il lavoro in agricoltura è un movere della terra per renderla propria a nodrire que' vegetabili dai quali vogliamo trarre vantaggio. Una terra che voglia mettersi a grano deve essere lavorata 3. volte. Quando si toglie dalla possessione un fittabile, bisogna pagargli i lavori e le semenze quando l'uso non sia contrario. Questi lavori non solo servono a rendere la terra mobile, ma anche a distruggere le erbe cattive. Si lavora coll' aratro, colla zappa, coll' erpice ec. V. *Aratro*, *Zappa*, *Erpice* ec. Un terreno sassoso si lavora con una zappa a 2. denti. Le pietre cedono agevolmente ed altri stromenti male si adatterebbono a terra simile. Gli animali che servono per lavorare la terra sono il bue, l'asino, il cavallo, il bufalo. Quali di questi sieno le forze ed i difetti, V. *Arare*. Nelle terre più forti e più dure si raddoppiano gli animali che lavorano. Gli autori

ri antichi fissavano alla distanza di 120. passi la lunghezza d'un solco che tirar dovevano 2. buoi tutt'ad un fiato e lasciavanli riposare qualche momento. Non si può dare regola fissa su questo punto, perchè deve in ciò aversi riguardo alla durezza della terra. Lavorando si dà alla terra diversa situazione: ora si distribuisce in rive, ora in tavole, ora in piane secondo il bisogno. La ragione di queste differenze è fondata sulla qualità del suolo e sulle diverse esposizioni che dar si vogliono alle piante. Una riva è favorevole per quelle d'un giardino che si vogliono primaticce. Il sole penetra più facilmente e si profonda più in quelle ed il riflesso medesimo per poco che egli sia giova a riscaldarle. Il calore si mantiene ancora di più, perchè la riva col suo pendío scolando l'umido fa meno d'ostacolo al caldo. Negli articoli *Arare*, *Emendare i terreni* ed altri abbiamo veduti varj metodi di lavorar la terra. Quì cade in acconcio di discorrere alquanto circa al lavorar la terra in croce. Si mette in uso questo lavoro in quelle terre le quali bevono prontamente l'acque piovane. Si fa per ordinario con un aratro orecchiuto. V. *Aratro*. Il lavoratore tira un solco diritto coll' aratro il di cui orecchio sia alla diritta, quindi cambia l' orecchio e lo trasporta alla sinistra acciò la terra sia trasportata tutta sulla porca dalla medesima mano. Per evitare questo continuo cambiare d' orecchio all' aratro, ara coll' aratro alla cui diritta sia posto l'orecchio un solco, quindi tornando in giù ara coll'orecchio dalla parte medesima, ma salta via il sito d' un solco. Quando in questa maniera ha arato il campo cambia l'orecchio all' aratro ed ara frammezzo ai 2. primi solchi,e siegue così fino alla fine. Nel secondo lavoro usa il medesimo metodo, ma incrociando i solchi,e se la strettezza della piana non lo sopporti l'ara per diagonale, cioè da una

una punta dell'angolo all'altra. Se questo lavoro si desse in terre argillose, l'acqua tutta in questo lavoro piano vi si fermerebbe. In queste devono farsi de' solchi diritti e non interrotti, i quali vi portino via l'acqua come un ruscello. In simili terre come parimenti nelle arene grasse oltre questi solchi si fanno dei fossati ne' quali l'acqua scorrendo lasci le terre atte al lavoro. Se le terre sieno assai soggette all'acqua questi scolatoj si fanno più stretti e la lingua di terra si chiama una fascia: se nol siano tanto, gli scolatoj sieno più distanti e la terra in mezzo si chiama una piana. Sì le piane, che le fasce devono essere alquanto rialzate nel mezzo come un coppo acciò l'acqua scorra più facilmente. Tutte le terre adunque non devono essere lavorate al modo istesso. Sarebbe assai difficile di descrivere le maniere differenti le quali sono in uso in tutte le provincie. Il milanese, il lodigiano, il comasco, il toscano ec. basterebbono ciascuno per somministrare un lungo dettaglio di metodi di lavorare le terre. L' ineguaglianza di queste richiede e metodi ed istromenti ineguali e proporzionati ad esse, perciò veggiamo che quell' aratro che è il più comodo ed operativo in un luogo in un altro serve a nulla e quel metodo che quì è giovevole, in altro luogo è inutile e forse dannoso. Riguardo alle terre forti le quali hanno del fondo bisogna sprofondare i lavori più che sia possibile. La vanga che sprofonda più, è la più utile. Se la terra abbia poco fondo e che temasi di deteriorare coltivandola, 1. profonderà i suoi lavori avanti l'inverno disponendo i solchi e la terra alzata da levante a ponente (acciò sia maturata dalle tramontane che la colgono per lungo) e se è possibile non si tocchi se non se alla primavera. Con questo mezzo si esporrà la terra vergine alle gelate ed agli acidi nitrosi che nella stagione jemale sono più che in ogn'altra abbon-

bondanti . 2. Si può dare con successo un lavoro più profondo dell'altro un pollice o mezzo pollice, così via via discorrendo andare d'annata in annata migliorando il fondo e scoprendo terra nuova fino alla richiesta profondità del fondo . 3. Mescolerà delle terre contrarie. V. *Mescolanza* . Spargerà del letame preparato e mescolato strato per istrato di letame e di terra . 4. Stabilirà in queste terre dell' erbe che cacciano le radici profonde , come la cedrangola , l'erba medica , le rape ec. ed alternerà questi campi ora seminando una cosa , ora piantandone un' altra . In vano però il campo si lavorerà profondo se non si tengano stretti i solchi e ben fitti l'uno con l'altro . Vi sono delle circostanze le quali obbligano a variare le stagioni e le pratiche del lavorare . Le regole generali per li tempi del lavorare soffrono dalle siccità e dalle piogge le loro appendici od eccettuazioni . Un lavoratore intelligente prende regola ne'suoi lavori dal cielo e dalla natura del terreno . Perciò egli posa per prima massima di non lavorare la terra nè nell'eccessivo secco , nè nel tropp'umido . Le terre forti che devono coltivarsi esigono particolarmente queste attenzioni ; imperocchè se sono troppo bagnate dal calpestio de' giumenti che tirano l'aratro sono così impastate e compresse come è la creta per fare de' vasi nella casa del pentolajo . Così non che si migliori la terra essa si danneggia . Tull raccomanda , quando si lavora in una terra molle di mettere i giumenti l'uno avanti l'altro in una linea , acciocchè camminando tutti nel sito ove deve farsi il solco non impastino e comprimano troppo la terra . Se la terra è di buona pasta si può lavorare in un tempo secco , ma egli è vantaggioso il lavorarla quando ella sia alquanto inumidita . Vi sono de'lavoratori i quali quando il tempo è assai secco adacquano alquanto la terra

ra prima di lavorarla. Talora però il secco della terra è tale e l'ha talmente indurita, che l'aratro si rompe più tosto che aprirla e quando si giunga a lavorarla non si rompe essa che in grosse motte o zolle. Non è già vero ciò che i nostri antichi asserirono che il lavorar la terra in tempo secco la danneggia. Una terra per secca che sia si può lavorare senza di lei pregiudizio purchè sia per altra parte resa mobile. Dicevano pur anche essi che di caldo meriggio doveva lasciarsi in riposo la terra, non già perchè l'eccessivo caldo angustiasse troppo le bestie ed i lavoratori, ma perchè, dicevano essi, il sole attrae il miglior sugo nella terra che si scopre, onde essa resta spossata. Du-Hamel ci assicura che il sole non solleva da queste terre, nè dalle altre che la pura umidità e non già i sughi proprj a nodrire le piante. La sperienza ci insegna, soggiunge egli, che le terre leggere acquistano coll'essere lavorate frequentemente; o sia che per la mescolanza delle loro parti ed il discostamento delle medesime si rendano più atte a ricevere l'umidità delle piogge e delle rugiade e di profittare per l'influenza dell'aria e d'essere penetrate dai raggi del sole, sia che le molecule della medesima sieno rese dall'essere separate più convenienti a ricevere la stesa delle radici, sia perchè i frequenti lavori distruggano l'erbe cattive che più che nelle terre forti pullulano nelle terre leggere massimamente quando elleno sono stercorate. Vi sono delle terre sì leggere che quasi possono paragonarsi alle ceneri e Du-Hamel consiglia più tosto che di stritolarne le zolle di procurare la loro coesione e se sia possibile la consistenza che ritenga l'acqua delle piogge e faccia che la radice dei grani restando coperta non venga disseccata dai venti e non sia abbruciata dal sole. Se in tempo di gelo non si può e deve lavorare la terra, ciò non è certamente

perchè la terra si sdegna, ma perchè essendo impietrita dal gelo vi logora troppo i ferri con i quali la volete lavorare. Le terre incolte chiedono maggiori lavori che le terre che sono continuamente in opera; le terre forti più che le leggere ed i maggesi più che i campi coltivati. Prima di seminare le terre per l'ordinario si lavorano 3. volte e talora anche 4. ed un sollecito agricoltore se le lavorasse anche la quinta non avrebbe luogo a pentirsene. La fecondità di quel campo lo indennizzerebbe dalle spese e dalla fatica. Du-Hamel conta di alcuni fittabili, i quali raddoppiando i lavori ebbero tanto di frutto dai terreni quanto se gli avessero largamente concimati. E due lavori di più costano assai meno del letame che vi abbisognerebbe. Ecco un'economia da non dispreggiarsi. Nelle terre che vogliono lasciarsi in riposo il primo lavoro si dà loro subito tolte le biade. Questo comincia a rendere la terra un poco mobile e disposta ad altri lavori: il profondar troppo in questa prima occasione sarebbe uno strappazzare i buoi senza profitto. Quando dopo il primo lavoro si vedono l'erbe rinascere sul suolo subito si dà il secondo lavoro che le distrugga. Più tosto che si distruggono quest'erbe, tanto è meglio; meno elleno divengono in istato di nuocere al campo o dilatandone le radici o assorbendone i succhi. Questo secondo lavoro per ordinario si fa in marzo od aprile. L'erbe inutili e ghiotte crescono a dispetto. Benchè svelte di primavera le erbe ripullulano d'estate ed anche prima se il terreno sia buono. Per isvellerle di nuovo fa d'uopo del terzo lavoro il quale sia più profondo. Il quarto si dà dopo le messi per preparare il fondo alla nuova semenza. Ognuno sa che per li metodi proposti da Du-Hamel e Tull non solo si lavorano le campagne vuote, ma ancora allor quando le pian-

te

te annuali crescono. Si lavora il grano, la vigna ed altre piante vivaci in varie stagioni dell'anno. La ragione di questa pratica si è che i lavori essendo incontestabilmente vantaggiosi alle piante conviene farne uso quando elleno ne hanno bisogno maggiore. La terra la più ben lavorata s'indura nell'inverno e produce la primavera delle erbe che rubano il nodrimento ai grani ed alle piante utili, talchè la terra è nel medesimo stato come se giammai non fosse stata lavorata. Eppure allora è il tempo che le piante crescer devono con maggior vigore e che per conseguenza hanno bisogno dell'ajuto de'lavori sì per distruggere quest'erbe cattive, sì per mettere della terra nuova intorno alle radici in luogo di quella stata già succiata da loro, che per dividere le molecule della terra e mettere le radici a portata di stendersi agevolmente e procurare alle piante un'ampia provigione di nodrimento. Seguendo l'uso ordinario del coltivare sembra che tutta la cura si ponga soltanto pe'grani che nascono, e spuntati che eglino sieno si lasciano senza ajuti in balía di sè stessi. Tutti i lavori sembrano essere destinati alla pianta solo quando spuntar deve e cacciare alcune foglie; ma dacchè le piogge abbondanti dell'inverno ed i primi calori della primavera hanno resa la terra così compatta come se mai non fosse stata lavorata, si abbandona la pianta senza soccorso: simili in questo caso ad una sciocca madre che ingurgitasse di cibo un bambinello di 2. anni e glielo sottraesse poi di mano in mano che ei cresce. Non si devono dunque lasciare di coltivare le piante del grano ed altre piante annuali sino alla loro perfetta maturità. Giova dunque dar alla terra un lavoro superficiale e leggiero e di più alla primavera non solo rinnovare la terra, ma reiterare di tempo in tempo dei piccioli lavori; più utile e più vantaggioso

è il somministrare alle piante di tempo in tempo un nodrimento moderato, che darglielo tutto ad un tempo e lasciarle poi nel bisogno maggiore senza cultura. Quanto più le piante per lungo tempo occupano la terra, tanto più hanno bisogno di lavoro. Si distruggono così le erbe cattive le quali nascono negli intervalli fra una fascia e l'altra; questi intervalli vengono prescritti dalla novella coltura. Questi intervalli devono portare il grano l'anno avvenire e perciò è vantaggioso che le erbacce inutili sieno distrutte abbonora. Questi lavori negli intervalli non servono a diserbare la fascia del grano seminata, ma sarà comodo nella novella coltura alle sarchiatrici per diserbare il grano più che nella coltura ordinaria. Seguendo codesto metodo di lavorare è fuori di caso il timore di disseccare troppo la terra. Sembra a prima vista che la terra indurita lascerà meno traspirare dell'interno suo umido di quello che ne lasci la terra mossa per li lavori. Questa umidità ritenuta e quasi fracida avendo perduto il suo spirito forse sarà più dannosa che l'asciutto, che pel contrario la terra lavorata ammetterà più agevolmente la nuova umidità che le piogge e le rugiade spargono sul terreno. Questi lavori fatti nel grano già cresciuto troncheranno e trasporteranno di varie radici. E che perciò? Se le piantarelle e le radiche si trasportino d'un luogo all'altro caveranno profitto dalla trasplantagione e trovando terra nuova e non spossata devono vegetare assai meglio. Se le radiche si rompono ciò succede nelle estremità, la qual cosa dà luogo alla produzione di altre radiche in luogo delle tagliate. Non v'ha dubbio, dice il sovente citato Du Hamel, che uno de'principali vantaggi dei lavori colla zappa, coll'aratro e col sarchiello è il taglio delle radici. Questo ha di più l'aratro sopra la zappa,

che

che la zappa taglia quante radici incontra e le lascia a suo luogo e l'aratro la trasporta in una terra nuova ove rigermogliano e fanno frutto. Questi lavori però che tagliano le radiche e trasportano le piante non devono essere troppo frequenti, taglia oggi, trappianta dimani le piante si sdegnano e patiscono. Perciò Du-Hamel consiglia di lavorare nella nuova coltura ora una fascia vuòta da una parte, ora una dall'altra con interpolazione di tempi in tal maniera che quella fascia la quale è stata mossa in marzo si rilavori in maggio, e la mossa in aprile si rivolti per la 2. volta in giugno. In questo intervallo di tempo ha campo la terra lavorata di ricevere le impressioni delle meteore, cioè delle rugiade, pioggie, vento, sole ec., senza di che il lavoro sarebbe inutile per metà. Nella nuova coltura quando il grano ha cacciato 4. o 5. foglie si dà il primo lavoro alle fascie vacanti. Questo lavoro quando si rimette il grano nel medesimo campo subito dopo averlo raccolto supposto che non abbianvi di stoppié, consiste a riempiere i solchi grandi nella maniera medesima che si è fatto preparando le nuove tavole o fasce ed a formarne de' piccoli che servono per lo sgocciolo delle acque, ma non si rilevano che la metà dell' altezza delle file vicine alle quali non si deve accostar troppo per timore che la terra che cade sdrucciolando nel solco non iscalzi il formento o le radiche non restino troppo scoperte alle gelate che le danneggiarebbono particolarmente nelle terre leggere. La terra che è più esposta ne' piccoli solchi si matura d' inverno e diviene più atta a nodrire le piante di primavera. Le acque incluse fra una molecula e l'altra della terra venendo dal gelo aumentate di mole e dilatate dividono queste molecule l'una dall' altra, la qual cosa giova alla vegetazione mirabilmente. Perciò non è sconveniente fare questo tra-

vaglio quando la terra sia assai umida. Passati i gran freddi si lavora per la 2. volta ed il lavoro consiste a riempiere i piccoli solchi distruggendo la fascia bassa che è in mezzo di essi. In questa maniera si metta appresso le radiche la terra maturata l' inverno. Se nel roversciare la terra sul formento venisse ad essere coperta qualche pianta, una donna od un ragazzo che seguita l'aratro con la mano la scopre. Non può fissarsi il numero de' lavori che nella nuova foggia di coltivare devono darsi al formento dal suo spuntare alla sua maturanza. Se la terra non sia stata a sufficienza colturata prima di seminare uopo sono più numerose colture dacchè egli è nato. Se il terreno produca molte erbe, deve lavorarsi più spesso. Le terre magre devono coltivarsi più che le grasse, le forti più che le leggere. Quando la terra è dura bisogna romperla. Per regola generale non si può mai coltivare soverchiamente profondo intorno alle piccole piante; purchè elleno non si svellano, le radici che si tagliano non sono loro dannose. Non così va la bisogna colle piante grandi. L' aratro taglia le radiche grosse e maestre e le piante grandi soffrono del danno. Quanto alla profondità de' lavori nelle fasce vuote, quanto più si profonda l'aratro tanto è meglio. Si dispone meglio la terra a ricevere il seme l'anno venturo, esponendo all' aria maggior copia di superficie da maturarsi e non minacciando pericolo di guastare radica alcuna. Per intelligenza di quest' articolo è necessaria un'occhiata all' articolo *Nuova coltura*. Caso che i tempi cattivi impediscano questi lavori in estate, non si manchi di supplire con fare sterpare a mano l'erbe ne' grani e nelle fascie vuote. Questi 2. lavori servono per un anno di riposo e colto il formento si può nel campo stesso riseminare di nuovo con isperanza d'un raccolto non ordinario. Quanto ai lavo-

vori per mezzo dei quali si vuole cominciare a praticare la nova coltura, devono essere 4. e ben fatti in tempi differenti dal cominciare d' aprile fino alla metà di settembre. Si sceglierà un bel tempo per erpicare la terra e renderla piana, come se fosse già seminata. E' importantissimo che le file del grano sieno ben diritte. Questo non può ottenersi se non per mezzo di attenzioni un poco stucchevoli; ma non vi devono perciò ributtare, mentre non sono necessarie che il prim'anno. Il 2. ed i seguenti anni le file si formeranno diritte da per sè stesse. Se la piana non è tanto grande, una lenza stesa ed un solco fatto secondo la di lei direzione vi segneranno la strada ove i buoi od i cavalli devono passare non aggiogati, ma attaccati l'uno dietro all' altro in fila. Se la piana sia grande, con delle pertiche e delle lenze procurerà di addrizzare i suoi solchi mediante un segno che farà coll'aratro. E' approposito fare i solchi seguendo la parte più lunga della piana, così si perde meno di terreno nel rivoltare l'aratro. Se sia possibile fate i solchi verso la parte ove pende il terreno seguendone il pendío per procurare alle acque uno scolo verso la parte più bassa. Quanto havvi di relativo de' lavori agli alberi ci dispensiamo di quì farne parola rimettendo all' articolo *Selva*, *Alberi*, e simili: una osservazione e non indifferente in questo proposito non deve tralasciarsi e questa si è che non deve lavorarsi il terreno sotto gli alberi se non hanno il frutto già allegato. In caso contrario il lavorarvi sotto li fa perire.

Lavoro di filagrana. V. *Filagrana*.

Lauro, *Alloro*, lat. *Laurus*, fr. *Laurier*. Questa pianta è generalmente assai nota, in particolare la specie ordinaria o selvatica, *Laurus vulgaris*, Tourn. *Laurus nobilis*, Linn. fr. *Laurier ordinaire*, *ou Laurier franc*, la quale nasce e vegeta naturalmente nelle sel-

ve e nelle roccie in Italia, in Ispagna e nelle parti meridionali della Francia. Cresce all' altezza d'un albero mediocre e conserva anche d'inverno le sue foglie verdi e perciò è pregiato nei giardini per ornar prospettive, far pergolati, spalliere, viali, boschetti ec. Nasce dal seme appenamaturato e caduto dall' albero o che sia stato macerato per 2. giorni nell' acqua. Si propaga eziandio per via di marcotte e propagini stendendo un ramo tenero attaccato ancora all' albero in un solco ove piglia radice in 6. mesi. Si può far uso anche dei tanti polloni che nascono intorno alla pianta quando abbiano fatta una sufficiente capigliera di radichette. Questo è il mezzo più sollecito per propagarlo; ma le piante venute dal seme meglio si avvezzano al clima. Nei paesi freddi esige delle attenzioni di più assai che nei caldi. Si alleva in piana terra e nei vasi e cassette come gli agrumi, ama luoghi umidi; si tonde di primavera e non mai d' autunno pel timore che i nuovi getti non soggiacciano al gelo. Se mai la pianta gelasse, tagliatene tutto il tronco, essa ripullula dalla radice. Serve in cucina per tramezzarsi ai fegatelli, uccelletti, salciccia ed anguilla. Serve per odore nei marinati di pesce e nella gelatina di animale. Sopra le foglie dell' alloro si pone la cotognata ed un ramoscello acceso messo entro lo strutto bollente gli dà odore e lo toglie dal pericolo d'irrancidirsi e conserva assai bene i fichi secchi ai quali si tramezza. Se ne involgono anche le porcine, in cucina si mette sulle tavole ove posano i piatti. Quest' albero era presso gli antichi di un grand' uso nella medicina e veniva riguardato come una panacea universale: s'impiegavano bene spesso le foglie, le bacche e la scorza delle radici. Oggidì si fa uso soltanto delle bacche e delle foglie. Queste sono odorose, hanno un sapore acre, aromatico, alcun poco astringen-

gente, congiunto con un poco d'amarezza. Se ne può ricavare un olio essenziale assai odorifero, facendole macerare per alquanto tempo nell' acqua che poscia si distilla. Le bacche del lauro hanno ancora maggior odore e sapore delle foglie. Bourgeois dice ch' esse sono molto efficaci per provocare le regole e buone contro le affezioni isteriche: se ne prendono 3.o 4. in polvere in un brodo di carne; questo è il rimedio ordinario delle povere donne della campagna; esse sono anche utilissime in profumo contro il rilassamento della matrice. Se ne ricava un olio concreto che è assai risolutivo, adattato a calmare i dolori, a risolvere i tumori e a fortificare le parti che hanno perduto il loro tono. Si ottiene quest' olio aromatico pestando le bacche, facendole bollire nell'acqua e spremendole attraverso un pannolino; sopranuota all' acqua un olio verde, odoroso e di una consistenza del butiro. Altre volte si faceva uso delle bacche del lauro nella tintura; ma si è cessato dal medesimo, come si farà verisimilmente in progresso riguardo a varie altre cose di cui non iscorgesi la necessità. Il lauro era celebratissimo presso gli antichi: que'che tornavano vittoriosi venivano coronati di lauro nel loro trionfo e ne tenevano un ramo in mano come segno della vittoria; le tende, i vascelli, le lancie dei soldati vincitori, i fasci, i giavellotti n'erano similmente ornati: ora se ne coronano i poeti e in alcuni luoghi coi rami carichi di bacche si coronano i nuovi dottori in medicina: sembra pure che il nome di baccalaurei e baccellieri tragga la sua origine da *Baccæ lauri*. Ora generalmente i ragazzi ne adornano al Natale i presepj e se ne sparge per le strade in occasione di feste e publiche funzioni. I rami colle foglie non sono buoni per ardere nè verdi, nè secchi e per lo strepito che fanno e per il grave odore che tramandano

e per

e per non fare un fuoco vivo. Secco però se si strofinino fortemente insieme due tronchi o uno solo fortemente in un mortajo si accenderà naturalmente. V. *Fuoco*. Gli antichi cavavano anche i presagi dal lauro. Se abbruciandolo strepitava assai ne auguravano buona raccolta. Credevano pure che il fulmine non lo colpisse. Ora non si crede più al lauro, ma al vero parafulmine. V. *Fulmine*. Il decotto d'alloro sparso in terra scaccia i tafani e le foglie messe tra i libri li difendono dal tarlo. Le bacche si adoprano nella pastiglia per prendere i pesci che mangiandola restano storditi. I tordi e i merli hanno un odore e un sapore non troppo gradito quando se ne cibano, e bisogna levare ad essi le interiora e il ventriglio, che mangiandosi fa bruciare le fauci e la gola. Oltre la specie del lauro comune ve ne sono molte altre: i botanici annoverano fra di esse anche la cannella, di cui il lauro sudetto secco ha un leggiero odore, l'albero che produce la canfora, il sasso frasso ec. Noi ci tratterremo a parlare quì soltanto delle specie seguenti.

Lauro ciliegia, *o ceraso*, *Lauro regio*, *Lauro-cerasus*, Tournef. *Cerasus folio laurino*, C. Bauh. *Prunus lauro-cerasus*, Linn. fr. *Laurier-cerise*. Piccolo albero assai piacevole alla vista, così chiamato come che porti i fiori simili al lauro ed i frutti che si assomigliano a quelli del ciliegio. Le sue foglie sono semplici, intere, bislunghe, più grosse e più lucide di quelle della melarancia, disposte alternativamente sopra i rami: hanno nel loro orlo 2. piccole dentature distanti le une dalle altre. Tali specie di ciliegi soffrono molto bene i freddi della Lombardia, nè vi perdono le foglie sebbene sieno più delicate del lauro ordinario. Nel mese di maggio si coprono di bei fiori in piramide, i quali benchè non sieno di un bel bian-

bianco possono nondimeno servire a decorare i boschetti di primavera . Ne' luoghi marittimi ove il lauro ciliegio non si gela giammai cresce fino a somministrare col suo legno cerchi eccellenti per li barili . Si possono quest' arbusti moltiplicare per via di sementi e di marcotte e si possono innestare le specie più comuni inserendovi sopra le più rare . Si è provato d' innestare su i lauro cerasi dei ciliegi per averne de' cerasi nani , ma senza effetto. L'odor grato e aromatico , il sapore gentilmente amarognolo hanno accreditato il lauro regio ora come condimento aggradevole di cibi e di bevande ed ora come ottimo medicamento tonico e amico dello stomaco . Le foglie , i fiori , le bacche o nocciuoli di questa pianta ora più , ora meno contusi si sogliono mettere in infusione o far bollire nel latte destinato a servire per creme , orzate , sorbetti e tali altre preparazioni : si fa lo stesso coll' acquavite che talvolta si riduce a rosolio dopo d'averla ridistillata con esse foglie , fiori e frutti contusi . Se non vi si mette lo sciloppo di zucchero passa sotto i varj nomi di lauro regio , di spirito di mandorla amara , di nocciuoli di pesca o di nocciuoli di ciliegia nera . La più usuale preparazione che traggasi dal lauro ceraso si è l'acqua delle di lui foglie distillate che suole spacciarsi ora col vero suo nome d'acqua di lauro regio,ora col falso d'acqua di mandorla amara . Si è dormito tranquillamente per molto tempo sulle proprietà funeste di codest' acqua , di cui l'uso più comune si riduce a gocciole o piccole dosi diluite in molto maggior copia di sostanze innocenti ; e chi sa quante volte i mortali effetti di dosi alquanto più forti furono attribuite a tutt' altro! Perchè venisse condannata come veleno senza che ne rimanesse ombra di dubbio sarebbono da combinare circostanze doppiamente luttuose . Ecco il primo caso

che

che aprì gli occhi su di questo terribile oggetto. Due donne di Dublino eransi provedute d'acqua di lauro regio per farne uso come di medicamento confortativo dello stomaco. Una di esse ne bevve al momento del bisogno poco più che 1. oncia. Appena ingojatala si trovò sorpresa da angoscie dolorose del viscere appunto cui sperava di confortare, perdè la favella e nel breve spazio di 1. ora se ne morì. La repentina morte dell' infelice ed il modo di essa fecero nascere dei sospetti sopra la compagna: codesta rendendo fedelmente conto del fatto, per convalidare la propria innocenza, bevve essa pure un' egual dose dell' acqua di lauro regio; assalita quasi immediatamente da dolori di basso ventre morì anch' essa senza aver forza di proferire lamenti e senza convulsioni o divincolamenti di sorte alcuna. Il tragico avvenimento eccitò la diligenza de' fisici e dalle moltiplicate ricerche e sperienze di Madden, di Mortimer, di Vater, Du-Hamel, Mead, Nichols, Langrisch, Vicat, Ingen-hous e Fontana risultò che l'estratto delle foglie, fiori e frutta del lauro regio è un potentissimo veleno. Due once di acqua distillata di lauro regio fatte ingojare da un cane lo uccisero in mezzo minuto di tempo; 10. goece d' olio tratte dalle bacche ne uccisero un altro in mezz' ora; un piccione morì fra le mani del Vicat per mezza dramma dell' acqua sudetta; il Du-Hamel si assicurò che niun grosso cane resisteva all' effetto d' una cucchiarata ec. Il Fontana moltiplicò le sperienze con la solita attività ed accuratezza sua su varie specie d'animali e trovò l'acqua di lauro regio costantemente funesta. Altri ha provato che anche in piccole dosi essa è nociva e fa provare incomodissime conseguenze. Ci dobbiamo mettere anche in ragionevole timore degli effetti d'ogni altro possente amaro e particolarmente di quello delle man-

mandorle, decisivamente mortale per alcuni animali e non certamente innocuo per gli uomini. Potrebbero addursi altri innumerabili fatti funesti del lauro regio, onde vieppiù incutere un salutare spavento in chiunque fosse abituato a usarne ne' condimenti o per qualunque altro oggetto interno. Lasciamolo dunque ad ornare le spalliere e al più odoriamone le tenere foglie rotte le quali graziosamente odorano d' amandola amara senza nuocere. Si pretende che l'acqua distillata data in 2. o 3. gocce al giorno a un cane gli faccia crescere l'appetito e lo ingrassi. Per noi ci sono stomatici egualmente buoni e più sicuri. Si è osservato che la gomma del lauro ceraso non produce effetto alcuno cattivo.

Lauro rosa, o *Leandro*, *Aleandro*, *Oleandro*, lat. *Nerion floribus rubescentibus*, C. Bauh. *Nerion oleander*, Linn. *Rhododaphne*, Gesn., fr. *Laurier-rose*. Quest' arbusto produce lunghe bacchette che si dividono in parecchi rami i quali vanno corredati per tutta la loro lunghezza di foglie opposte a 2. a 2., lunghe, strette, terminate in punta, lisce e senza dentatura, rilevate al di sotto di una sola nervatura. Il verde delle sue foglie è smorto ed oscuro. I fiori che sono tubulati e larghi in alto a maniera di sottocoppa divisa in 5. parti vengono dai rami e vi stanno raccolti a mazzetti. Questi per la loro moltiplicità, colore e forma graziosa meritano tutta l'attenzione d'un giardiniere. Quando i fiori sono passati ad essi succedono silique quasi cilindriche, lunghe come il dito e racchiudono alquante sementi corredate di pennacchietti, setosi, fini e molli al tatto. Potrebbero questi forse impiegarsi utilmente o filandoli dopo averli mescolati con canape o cotone o preparandoli per renderli buoni a far cappelli, carta, ovatte presso a poco come apocino. V. *Apocino*. V'hanno dei lauro rosa con fiori di un bel rosso ed altri con fiori bian-

bianchi. Il *Nerion* dell' India ha foglie strette con fiori d'un rosso pallido e odorosi. Siccome i lauro rosa temono il freddo nell'Italia settentrionale bisogna metterli in casse per conservarli durante l' inverno, così che poi nella bella stagione sono l'ornamento dei giardini. Nei climi più temperati e parimente nel sudetto più freddo a buona esposizione si conservano anche in piana terra in tempo d' inverno. I lauro rosa coi fiori doppj sono tanto delicati che bisogna conservarli nelle stufe calde. La moltiplicità delle radici fibrose che mette questo lauro spossa la terra in cui si estende. Richiede perciò di rinnovarla e ingrassarla ogni tanto e non lasciarli patir di sete. Per averne fiori più lungamente bisogna tagliarli appena sono passati e non dar loro tempo da fare il seme. Dicesi che le foglie di lauro rosa mangiate dagli animali sieno un veleno mortale. Il controveleno è l'olio d'oliva e tutti gli addolcenti. Seccate e pestate sono un eccellente sternutatorio che si usa talvolta per burlare i contadini che troppo sovente vi chiedono il tabacco. Ma se imprudentemente ne tirono su pel naso in quantità e con avida imprudenza, può loro recar pregiudizio facendoli starnutare lungamente e di seguito. La specie d' aleandro a fiori rossi che più frequente si coltiva nei giardini in molti paesi nasce spontanea nelle selve, nei luoghi arenosi di fiumi ec. V. *Dionea piglia mosche*.

Laurotino, lat. *Tinus*, *Tinus prior*, Clus. *Viburnum tinus*, Linn. fr. *Laurier-thim*, *ou Laurier-tin*. I laurotini sono vaghi arbusti di varie e diverse sorti, ornati di fiori disposti in ombrelle, composti d'un solo petalo campaniforme e divisi in 5. parti. Tali fiori sussistono quasi tutto l'anno, laonde per tal ragione devesi piantare ne' boschetti d'inverno, ove fa la brillante sua mostra coperto di fiori quando appunto gli al-

altri tutti, non che i fiori, perdono anche le foglie: le foglie sono d'un verde carico ed opposte su i rami e non cadono nemmeno d'inverno. Se i ghiacci facciano talora perire i rami il ceppo ne ripullula de' nuovi.

Lauro tulipaniere. V. *Tulipaniere*.

Lausonia bianca. V. *Henna*.

Lazzeruolo. V. *Azzeruolo*.

Leandro. V. *Lauro rosa*.

Leardo, fr. *Blanc*. Dicesi del mantello di quel cavallo che sia di color bianco. Dicesi leardo pomato, leardo rotato, moscato e simili che sono diverse specie di leardo.

Lebbra, Lepra, lat. *Lepra*, fr. *Lèpre*. Male che viene agli uomini ed a' cavalli ed è una specie di scabbia in sommo grado che fa bruttissima vista. I medici assegnino la cura per gli uomini: eccovi una ricetta per li cavalli. Re. Una dramma d' antimonio crudo ridotto in polvere, fatela mangiare al cavallo che patisce l' elefantiasi nella vena o nella crusca: ei non solo guarirà, ma verrà grasso.

Leccarda. V. *Ghiotta*.

Leccia. V. *Cheppia*.

Leccio. V. *Elce, Quercia*.

Lecco, fr. *But*. Quel segno al quale in giuocando alle boccie, pallottole, alle piastrelle o alle morelle ciascuno cerca avvicinarsi di più che si può con quella cosa che tira.

Legabosco. V. *Vincibosco*.

Leggere. Modo d' insegnare ai fanciulli a leggere e scrivere. Un particolare di Grenoble ha immaginato questo mezzo semplicissimo. Prende un vetro di Boemia che rende semiopaco stropicciandolo da una parte con una pietra e con sabbia bagnata. Sotto questo vetro fissa gli esemplari. Il fanciullo con un lapis copia sul

sul lato scabro del vetro le lettere poste dall' altra parte e che non mancano di distinguersi a sufficienza. Si netta dalla scrittura il vetro e si comincia di nuovo a scrivere; dopo che il fanciullo si è esercitato in queste operazioni si prova a farlo scrivere con l' inchiostro e la penna sulla carta. In tal maniera il fanciullo impara a leggere e a scrivere tutt' insieme; potrebbe imparare anche a disegnare come altresì la geografia ec. Montaigne dice di aver imparato a leggere scrivendo e che mettevangli una foglia di talco trasparente sull' esemplare, il qual foglio si lavava di volta in volta, il che è di non poca economia. Può al talco sostituirsi un foglio di carta trasparente. Pingeron propone d'imprimere ciascuna lettera dell' alfabeto sui lati di 4. dadi. Il fanciullo credendosi di giuocare coi dadi imparerà senza avvedersene a conoscer le lettere. Chi vuole insegnare a scrivere deve sapere che le lettere fondamentali sono l'*f*, *i*, *m*, *o*; quando uno scrittore sa perfettamente queste lettere, sa tutto l'alfabeto; fra queste la più difficile a ben delinearsi è l'*m* per la eguale distanza ed eguale pendenza che devono avere le sue 3. gambe. Lo scolaro cominci dunque a fare un *o* e poi l' *m*, l' *i* congiunto coll' *o* vi fa un' *a*, l' *i* prolungato sull' *a* vi fa il *d*; l'*o*, nel chiuder il quale vi scappi la penna e trascorra in su, vi fa il *b* corsivo usuale, la metà di un *o* vi fa il *c*; una piccola rivoltata alla parte superiore del *c* lo cambia in *e*, un *i* raddoppiato forma l'*u*, l' *f* interrotta al limite della linea inferiore è l' *l*, e così vadasi discorrendo. E' bene fare scrivere le lettere grandi e un valente maestro facevale scrivere con una canna temperata a foggia di penna. Nelle grandi ogni leggero difetto salta agli occhi e nella piccolezza si perdono anche i difetti più grandi. Non basta il sapere formare buon carattere, bisogna ancora scrivere con

con uguaglianza, il che s'impara coll' esercizio e colla pazienza. Dal carattere grande si passerà gradatamente al piccolo. Tanti precetti a voce per ben tenere la penna e maneggiarla sono inutili. L'esempio del maestro e la pazienza d' aggiustargliela nelle mani ogni volta che falla, vale per 1. mese di lezioni. Lo scolare principiante non si carichi di molte righe, acciò non s' infastidisca. Poche righe con attenzione sono preferibili a molte facciate scritte con pena. Bisogna insinuare ai ragazzi che tanto costa scriver bene quanto scriver male e che il buon carattere è uno de' buoni requisiti per trovare impieghi e far fortuna. V. *Disegno*, *Geografia*.

Legna, *Legne*, lat. *Ligna*, fr. *Bois à bruler*. Così si chiamano più propriamente i legnami da abbruciare.

Legname, lat. *Lignum*, fr. *Bois*, *Charpente*. Nome universale de' legni. Il legno è quella materia dura che ci somministra l'interno degli alberi e degli arbusti ec. Questa materia legnosa varia di peso e di densità negli alberi diversi ed anco nelle medesime specie d' alberi che sono cresciuti in terreni diversi o in climi differenti. La densità del legno ha sempre una proporzione col tempo del suo accrescimento. Gli alberi che crescono più lentamente hanno il legno più duro, al contrario degli altri. La natura diversa de' legnami, de' quali gli uni si conservano lungo tempo nell' acqua, altri nell' aria, adattati li rende ad usi diversi. Più che i legni hanno durezza e sodezza, sono migliori per ogni sorta di lavori. Le esperienze di Du-Hamel e di Buffon conformi ai precetti degli antichi c' insegnano che, per avere un legname forte e più voluminoso dell'ordinario deve scortecciarsi qualche anno prima di atterrarlo nel tempo in cui comincia a entrare in succhio. Tuttochè scortecciato non lascia di mettere le foglie e anche i frutti in abbondanza e seguita a verdeggiare talo-

ra per ben 3.anni ne'quali va lentamente morendo. Questo metodo adottato dagli Inglesi, Olandesi e Tedeschi produce questi vantaggi. 1. Risparmia il bisogno di levare l' alburno dai legni da opera, perchè l' alburno s'indurisce come il legno; onde si ritraggono per esempio 4. travetti da una pianta che secondo il consueto non ne darebbe che due. 2. Abilita un legno di 40. anni all'uso a cui appena servirebbe uno di 60., giacchè il legno de'tronchi scortecciati in piedi prende in 2. anni una solidità che non acquisterebbe in 15. 3. Rende il legno del tronco superiore, che è sempre il più debole, tanto forte ed anche più del legno del pedale delle piante non iscortecciate. A questo metodo Limbourg ha ideato di unirne un altro per ottenere legni curvi tanto necessarj nella costruzione di navi. Esso consiste in diramare la pianta, lasciandovi però la cima con qualche ramo fronzuto, quindi segare da cima verso al fondo il tronco, in modo però che le due parti abbiano qualche ramo che attiri il succhio in alto. La fenditura deve andare fino al sito dove il tronco è senza nodi, il che arriva ordinariamente ad otto o nove piedi dalle radici. Giunto a tal segno in vece di segarlo si continuerà a fenderlo con un cuneo di legno cacciatovi a forza e che vi si lascierà dentro. Si lisceranno con una pialla le superficie segate per torre loro le inuguaglianze e nettarle dalle impressioni della sega e si copriranno poi con un impasto di pece e di cera o anche di un po di trementina per impedire che si secchi o corrompa. Ciò fatto si scortecia la pianta lasciandovene solo un anello nel sito da recidersi per la maggior facilità di poterlo intaccare. A capo di qualche mese e in seguito ogni 2. mesi si allontanano i 2. pezzi insensibilmente e con regola, mettendo loro frammezzo adattati pezzi di legno in siti opportor-

portuni. In tal guisa si avranno in breve legnami curvati come si desidera e della grandezza che si vuole. Questo metodo è particolarmente eseguibile nei boschi folti dove il disseccamento de' legni spaccati si fa insensibilmente. Limbourg appoggia la sua memoria ad alcune sperienze. La cognizione della forza del legno, cui tutto dì fassi sostenere enorme peso, essendo un oggetto importante e d'utilità, ha quindi meritato l'attenzione del citato Buffon il quale in tal proposito ha fatto gran numero di sperienze. Conforme le di lui osservazioni la forza del legno non è proporzionata al di lui volume. Un pezzo grosso al doppio d'un altro di eguale lunghezza è assai più forte del doppio. Quello che crebbe più lentamente, i di cui circoli annuali sono più sottili, è meno forte. V. *Albero*. La forza del legno è proporzionata al suo peso. Di 2. pezzi di eguale lunghezza e grossezza il più pesante è il più forte. Un pezzo di legno caricato semplicemente di 2. terzi del peso capace di farlo rompere, non si rompe subito, ma bensì in capo ad un certo tempo. Da sì fatte ingegnose esperienze risulta che in un edificio il quale debba durare lungo tempo, non bisogna sovrapporre al legno altro più che la metà del carico che può farlo rompere. Alcuni per dar maggior forza al legno lo invigoriscono con liscivj e vernici. Mugueron ha ottenuto dai commissarj dell' accademia delle scienze un favorevol giudizio su una sua preparazione dei legni da opera, la quale consiste nel far bollire i medesimi in un'acqua carica di certi ingredienti che non specifica e con tal mezzo il legno perde la parte terrosa cagione del suo deperimento e s'imbeve degl' ingredienti consolidanti; di più il legno si può torcere ed incurvare come si vuole. Si è veduto all'articolo *Incendio* che la dissoluzione salina come sarebbe di allume ec. rende il legno difficile

le ad ardere. La maggiore obbjezione che si farà a questo metodo si è la difficoltà di far bollire i grandi pezzi di legno; per altro il sig. Mugueron ne fece bollire alcuni pezzi lunghi 20. piedi in una caldaja di egual lunghezza che non è sicuramente la maggiore che si possa dare al vaso. Il publico non ha finora adottato questi metodi di migliorare i legni. Probabilmente le spese che portano rendono meno importante l'utile annunziato. Di più potrebbero i venditori di legnami torne pretesto di aumentare il prezzo dei medesimi senza la certezza che avessero in fatti subita la preparazione o subitala nel debito modo. Sotto il nome di legname da fabbrica s'inchiudono tutte le specie de' legni tagliati e stagionati che si adoprano in diverse parti di fabbrica, come ne' lavori grossi di travi e ne' lavori sottili di tavolati, commettiture ec. V. *Legno*. Le spezie di tal legname sono in molto numero. Noi solamente faremo menzione de' più usuali. L' Evelyn nella sua selva ci sarà di scorta.

Rovere, e quercia. I suoi usi non hanno bisogno di enumerazione. Per reggere in tutte le stagioni ed in tutti i tempi non v'è legno che lo eguagli; quindi i suoi usi ne' pali, nelle assicelle, nelle impostature, nelle tavole, nei balaustri, ne' cancelli ec. Per lavori nell' acqua non la cede quasi ad altro legno e dove egli sia esposto all' aria ed all' acqua non la cede a nessuno.

Olmo. Questo legno tagliato fra novembre e febbrajo è tutto spine, midollo o cuore, ed è senza sugo od umor vegetabile, di uso singolare ne' luoghi ove sempre stia o all' asciutto o all' umido; l'alternazione di questi lo guasta. La sua fermezza ed il suo tiglioso lo fanno altresì idoneo per le rote e pe' mulini. Ne devesi tralasciare che il non essere egli soggetto a rompersi ed a scheggiarsi lo fa a proposito per tavole e per panche da tagliarvi sopra.

Fag-

Faggio. Il suo uso principale è nei lavori di tornio, del legnajuolo, dell' intarsiatore e simili per essere egli netto, bianco, di grana fina, non facile a piegarsi, nè a fendersi; nulladimeno egli è qualche volta adoprato per legname grosso da fabbrica e se sta sempre nell'umido egli da alcuno è preposto alla quercia.

Frassino, ed orno. Il loro uso è quasi universale. Egli è buono per le fabbriche ed altri usi dove possa stare all'asciutto. Serve per il falegname, per il tornitore, per il bottajo, per l'artefice degli aratri, per quello de' carri, per le ruote, per il giardiniere, come pure sul mare per remi e per chiodi o caviglie da nave.

Abete. Egli è molto usato nelle fabbriche, spezialmente per li lavori interni, per iscale, per pavimenti, per tavolati e per la maggior parte d'opere d'ornamento.

Noce. Egli è di uso universale eccetto che nelle parti esteriori delle fabbriche. Niun altro legno è migliore per uso de' legnajuoli da commettiture e da intarsj, essendo egli d'un colore bizzarro e bruno più che il faggio e meno soggetto al tarlo.

Castagno. Dopo la quercia è il legname che si ama e cerca da' legnajuoli in tutte le opere massime in quelle che deggiono farsi nell' acqua ove egli s' indurisce mirabilmente.

Sorbo. S'usa ne' lavori di commettiture essendo di grana delicata ed approposito per opera di galanterie e di comodità, egli dà anche delle travi di considerabile grossezza.

Pioppo, ed oppio. Poco differiscono l'uno dall' altro e sono molto in uso in qualche parte in vece dell'abete, hanno egualmente una bella apparenza e sono più duri e più fermi di lui.

Ontano. E' molto in uso per acquidotti o cannoni.

Quando è sempre all' umido s'indurisce come la pietra, ma l' alternazione di umido e d' asciutto lo guasta prestissimo.

Altri legni come il larice, il pero ec. sono d'uso agli operai. Vedete ai loro rispettivi articoli, come anche di quegli che sono stati specificati e troverete oltre gli assegnati usi altre cose di giovamento.

Taglio degli alberi da legname per fabbriche. La stagione di tagliare gli alberi comincia per l'ordinario verso il fine d'aprile, mercecchè la corteccia allora generalmente si solleva con maggior facilità, di maniera che quando si deve tagliare una quantità grande di legname è di economia farlo in questo tempo per avere il guadagno della scorza la quale si compra a buon prezzo dai conciatori di pelle. Con tutto ciò le opinioni e la pratica degli autori sono molto discordi. Sopra quest' articolo dell' ottima stagione per il taglio di legname, Vitruvio raccomanda il taglio d'autunno, altri lo vogliono in dicembre ed in gennajo. Catone volea che si tagliassero gli alberi dopo aver portato il frutto o almeno che egli fosse maturo nel tempo del taglio, la quale opinione coincide con quella di Vitruvio. In fatti benchè il legno scortecciato sia più soggetto ai vermi, tuttavolta troviamo che la quercia silvestre e molte altre specie d'alberi se si tagliano troppo tardi quando il succhio comincia a rigogliare sono molto soggetti ai vermi, laddove verso la metà d'inverno il legno non getta fuori umore, non trassuda, nè si fende, nè si storce, nè fa pelo. Sarebbe perciò gran fortuna se si trovasse un metodo di conciare le pelli senza la corteccia, acciocchè si potessero tagliare gli alberi più per tempo, acciò il legname fosse meglio stagionato. Gli antichi e molti anche fra noi aveano un gran riguardo all' età della luna per tagliare i legnami. Le loro

ro regole sono queste. Taglisi il legno da fabbriche 4. giorni dopo il novilunio; alcuni dicono si faccia nell' ultimo quarto. Plinio dice che si tagli appuntino nel cambiar della luna, il che se succede nell' ultimo giorno del solstizio d'inverno il legno sarà immortale. Columella dice che si tagli dal dì 20. della luna al 28. Catone 4. giorni dopo il pieno. Vegezio dal dì 15. fino ai 25. per il legname da vascelli, ma non mai in crescere di luna; allora gli alberi abbondano di umidità che è la sola cagione di putrefazione. Queste belle sentenze le pesaremo all' articolo *Luna*. Alcuni hanno anche riguardo alla temperatura ed al tempo del giorno: vogliono che il vento sia basso, nè di levante, nè di ponente e che non vi sia gelata, nè umido, nè rugiada e però non mai si tagli la mattina. Finalmente qualche riguardo si ha pure alla specie de' legni. L' abete meglio è tagliarlo quando principia a gemmare sì perchè allora lascia la sua tunica, e perchè il legno sull' asserzione di Teofrasto rendesi per questo mezzo stupendamente durabile nell' acqua. L'olmo dice Worlidge devesi tagliare fra novembre e gennajo, nel qual caso egli sarà tutto cuore o legno sodo o almeno il succhio o l'umor vegetabile sarà pochissimo. Questa, aggiunge, è la vera stagione per tagliare il frassino. Alcuni autori dopo Vitruvio aggiungono di più che nel tagliare il legname si deve por cura di solamente tagliarlo fino al midollo e lasciarlo stare finchè sia secco, col qual mezzo l'umidità si vuota a stille che altrimenti cagionerebbe putrefazione.

Stagionamento del legname. Dopo d'averlo tagliato e segato alcuni avvisano che si riponga ben secco in un luogo arioso, ma però fuori del vento e del sole od almeno libero dagli estremi dell' uno e dell' altro, ed acciocchè non cali ma si secchi egualmente vogliono che

si copra di sterco vaccino. Non ha il legname da star dritto, ma disteso un pezzo sovra l'altro colla sola separazione di certi zocchetti o teste infrapostevi per ovviare ad una certa muffa che contraggono facilmente nel seccare l'uno sopra l'altro, d'onde bene spesso nasce una sorte di fungo; specialmente se vi sono rimaste alcune parti del succhio. Altri avvisano che le tavole ed assicelle mettansi in qualche gora od acqua corrente per pochi giorni, affine di estrarne il sugo vegetale e quindi si asciughino al sole o all'aria. Con questo mezzo dicesi che si esentano dalle fenditure, dagli storcimenti, dal girarsi o piegarsi; ma contro allo scorciamento non v'è rimedio. Evelyn raccomanda questo metodo per il legno d'abete. Alcuni vorrebbono che il legno si seppellisse nella terra, altri nel grano o nella biada ed altri che si scottasse e stagionasse nel fuoco, specialmente ne'legni da far pilieri o pali o impostature le quali abbiano a stanziare nell'acqua o dentro la terra. I Veneziani rendono ben istagionato il legno per le loro barche e legni d'acqua col fuoco di fiamma continuamente voltandolo in giro con un ingegno finchè sia quasi incarbonito, annerito e siavisi fatta sopra una dura crosta. V. *Legno*.

Conservare il legname. Quando le tavole sono secche, stagionate e fissate ai loro luoghi, si deve porre cura di difenderle e conservarle, al che l'ungerle con olio di lino, pece liquida o altra materia oleosa molto contribuisce. Gli Olandesi conservano le loro porte, i loro ponti levatoj, i loro sostegni, saracinesche ec. intonacandole con una mistura di pece e di catrame su cui hanno distesi de' pezzetti di chiocciole ed altri nicchi ridotti quasi in polvere e mescolati con arena, lo che incrosta ed arma il legno prodigiosamente contro tutti gli assalti del vento e delle intemperie. Il legname

me tagliato avanti che il succhio sia onninamente in quiete è molto soggetto ai vermi ; per ovviare a che o rimediarvi Evelyn ci dà il seguente approvatissimo segreto . Mettete solfo comune in una cucurbita con tant'acqua forte che lo copra 4. dita , distillatelo fino alla secchezza, il che si compie mediante 2. o 3. rettificazioni . Mettete il solfo che è rimasto nel fondo sopra un marmo o in un vetro e con l'olio in cui si discioglie ungete il legname; ciò, soggiunge l'autore, non solo impedisce la verminazione o vi rimedia , ma conserva anche tutte le spezie di legni non solo, ma molt' altre cose dalla putrefazione , dall'aria , dall'acqua ec. Si danno anche degli altri rimedj. Taglisi il legname nel tempo in cui sia maggiormente privo di sugo , cioè dalla metà di gennajo sino alla metà di febbrajo e si peli e squadri immediatamente : si eccettua solamente l'acero il quale sarà bene lasciarlo nella sua corteccia fino al principio di estate : il sugo che ritiene anche nel più rigido inverno fermentando produrrà una certa acredine che terrà lontani gl'insetti . Negli atti dell' accademia delle scienze di Parigi anno 1733. si propone un misto di pece , resina e arsenico per invèrniciare il legname ; e in quella dell'accademia di Svezia si dà quest'altro come utilissimo segreto per difendere i legni di costruzione dal morso dei vermi , dalle ingiurie del tempo e dalle alterazioni dell'umido . Esso consiste nell'immollare i detti legnami in una soluzione di vitriolo fatta nell'acqua . Ciò si deve replicare molte volte e quando il legno sarà ben asciutto potrassi ricoprire con una o 2. mani di colore impastato con olio di noce ovvero di lino . Forse l'invenzione del sig. Mugueron non è altro che questo stesso segreto da lui migliorato . Altri suggeriscono di tagliare il legno nel tempo del succhio , metterlo nell'acqua e lasciar-

sciarvelo 6. mesi e farlo quindi asciugare all'ombra. L'acqua scioglie il sugo, l'alburno s'indurisce: il legno non è più roso dagl'insetti de'quali periscono le ova se ve ne hanno deposto. Con tale preparazione il legno divien capace di reggere un sesto di più di peso che gli altri legni. Se i pezzi sono piccoli si possono far bollire 3. o 4. ore nell'acqua e ancor meglio se l'opera lo merita in qualche olio vegetale. Si è pure proposto di seccare i legni in forno fatto espressamente con un doppio inviluppo affinchè il legno non bruci. Quando si scalda il forno per far seccare il legno, s'immerge questo ben caldo nel sevo fuso e poi nel catrame. I pori si riempiono di queste sostanze e divengono inalterabili all'azione del caldo, del freddo e dell'umido. I legni così preparati durano 6. volte più che gli altri. Se il catrame si applica sul legno a freddo, a capo di un certo tempo se ne distacca. Pingeron ha provato con buon successo di mettere i legni di noce nella cenere di sarmenti; a capo di 3. o 4. giorni tutta l'umidità del legno era assorbita: ha quindi stropicciato immediatamente il suo legno con olio di noce un po tiepido e l'ha rimesso nella cenere che si è caricata dell'olio superfluo: questo legno così preparato prende un bel colore, divien flessibile ed è impenetrabile agl' insetti. Questo processo può utilmente applicarsi ai modelli delle macchine.

Legno, lat. *Lignum*, fr. *Bois*. Una sostanza solida di cui sono composti i tronchi ed i rami degli alberi. V. *Ramo*, *Tronco*, *Radice* ec. Il legno è tutta quella parte la quale è inchiusa tra la corteccia ed il midollo. Se abbiate un buon microscopio nella vostra villa, stromento che non dovrebbe mancare appresso un coltivatore che alquanto si piccasse di filosofia naturale, esaminando il legno troverete mediante i vostri occhi

che

che il legno non ostante la sua solidità è solamente un aggregato di canali minuti e fibre sottili e cave, alcune delle quali dalla radice vengono all'insù ed altre, le quali si chiamano inserzioni, tendono dalla superficie al centro o per meglio dire dalla corteccia al midollo. Queste fibre s'incrocicchiano l'una l'altra e infrattessono come una tela d'aragno. Dovunque noi ci volgiamo, siamo in casa, siamo in campagna, siamo in mare ci salta agli occhi l'utilità e necessità del legno. Egli dopo i 4. elementi è il quinto necessario, anzi per una parte direi essere d'ogn'altro elemento più necessario. Il fuoco non si mantiene senza le legna. Gli utensili di casa, gli stromenti di campagna, le navi per gli trasporti, le fabbriche, i ripari, i sostegni tutti si fanno per mezzo del legno. Ogni specie di legno viene a taglio. Quello per fabbricare nell'acqua come il castagno, questo per resistere all'aria come il rovere, uno per tingere come il brasile, altro per tornirsi quale il bosso. Uno è leggiero e molle come il sovero, altro è compatto e greve come il legno ferro, di quello se ne fanno turacciuoli alle botteglie rallegratrici delle mense, di questo se ne fanno armi per distruggere i molesti animali e per difendersi dai nemici. Se siamo coperti dalle pioggie, dalle nevi, riparati dai venti, da'freddi, abbiamone grado alla natura che nel legno ci somministra e travi e correnti per fare il tetto e le imposte per chiudere le aperture che nelle case danno ingresso alla luce ed a noi. Tutte le parti del legno servono ad usi proprj, le radiche, le corteccia; quelle a far lavori di tornio, queste ci servono a conciare le pelli. I rami sottili ora servono per far vincigli, per legare le nostre viti, ora per far fascine per riscaldarci l'inverno; i rami mezzani ora sono d'uso in campagna per far sostegni, ora in can-

cantina per farne cerchi. Della segatura stessa delle tavole che sembra non dover servire ad altro che a mantenere il fuoco, se ne fanno, legandola con una forte gomma e coprendola di buona vernice, delle tazze, delle sottocoppe ed altri delicati utensili gittandola in una forma. V. *Forma*, *Vaso*. In somma la vostra sperienza vi mostrerà più che io non so fare l'utilità del legno, e trovandovi stupiti per la infinità di usi ai quali si adatta il legno e ringraziate l'Autore della natura che ce l'ha dato ed ammirate l'industria degli uomini che si sono sì ben saputi servire della liberalità del Creatore. V. *Albero*, *Selva*.

Legno da fuoco. Per riscaldarsi la miglior legna è il faggio non bagnato; ei fa un fuoco chiaro e che riscalda. Quando sia ben maneggiato fa poco fumo ed assai carbone. Il legno di carpine riscalda bene, lascia della bragia assai e non consuma sì presto. La quercia giovine fa buon fuoco, ma la più vecchia s'annerisce: il suo carbone si forma in piccole scaglie, rende poco calore e s'estingue se non sia animata col soffietto o col solleticarla. Perciò quando pigliate legna di rovere non curatevi di prendere i pezzi più grossi, ma contentavi de' ritondini o tortori che non oltrepassano i 2. o 3. pollici di diametro. Per il milanese ed altri paesi la legna di monte è più in uso e più stimata d'ogn'altra. Il nascere ed il vegetare in fondi agresti e selvatici, esposta a tutte le intemperie dell' aria, a' freddi, alle nevi, a' ghiacci produce in essa una fibra sì forte che dura sul fuoco e lo mantiene coll' olioso di cui è ripiena. Era le legna poi di monte riguardo al milanese le migliori sono a mio giusto parere quelle dell' Ossola. La situazione favorevole di quella provincia influisce ben molto nella bontà degli alberi che servono ad opera ed a fuoco. I faggi, gli oppj, i cerri, gli ontani, le be-

betule di que' paesi sono di non leggera economia, mentre quando sieno bene stagionati fanno un fuoco vivace anche senza l'ajuto delle legna minute; conservano il fuoco e ben regolato: con poco peso delle medesime si mantiene il bollo delle pentole; economia non indifferente. Essa più dell' altra legna per ragione della fibra più forte è meno facile ad incenerirsi: fa molta brace e durevole per servizio delle cassette comode alle donne e de' fornelli ne' quali stagionansi le vivande. Questa provincia ne somministra anche di legna d'inferior qualità, le quali però per esperienza fanno fuoco migliore e più economico della legna di piano anche migliore. Non manca però d'esservi anche in quei contorni come in ogn' altro luogo un qualche poco di legna cattiva: nelle gole di quei monti vi sono delle esposizioni a bacío ove la legna non godendo che qualche piccola occhiata di sole alla sfuggita riesce priva o poco fornita d'olj onde o fa poco fuoco o si spegne se non sia avvivata dal mantice. Serve questa ai ferrai ed a quegli che bisogno hanno di fucina nel loro mestiere; ve ne ha dell' altra la quale morendo in piedi è rimasta senza sugo e quasi tisica, provista solamente di parti terree e sproveduta di parti oliose. Queste però facilmente si conoscono. La legna buona e bene stagionata resta facilmente priva della corteccia nativa ed è colorita di una tinta più vivace e rossiccia. Che per l'incontrario la legna morta in piedi o esposta al settentrione oltre l'essere di peso minore della buona e di una tinta pallida e sparuta. Perlochè per non ingannarsi nella provisione della legna notate se essa si scortecci facilmente, se essa sia pesante, se sia colorita. V. *Albero, Carbone.*

Legno di bambù, lat. *Arundo arbor*, *Tabaxifera*, fr. *Bois de bambou*. Quest' albero viene chiamato dai Cinesi *Tchou-tse* e dagli Europei bambù. E' una specie di can-

canna delle Indie le di cui radici producono parecchi tronchi. Il suo legno è duro, spaccarello, vuoto e midolloso internamente e diviso da nodi durissimi, d'onde escono dei ributti vuoti pure al di dentro ed armati esteriormente d'alcune spine bislunghe, come ne escono eziandio dai nodi delle fibre delle radici. Cresce il bambù talvolta alla grossezza di un albero, ma comunemente è della grossezza della coscia: alla base esso sempre va diminuendo fino alla cima che porta una pannocchia di fiori. Questo tronco si alza perpendicolarmente e rapidamente dai 20. fino ai 30. e anche 40. piedi. Quando i nuovi butti trovansi teneri e recenti il loro colore è verde bruno, sono solidi e contenenti una midolla spugnosa che dagl' Indiani viene succhiata con avidità a cagione del suo grato sapore. In capo ad alcun tempo questi butti divengono di un color bianco giallastro e lucido. Allora scola naturalmente dai loro nodi un liquore che si coagula mercè l'ardore del sole e forma certe lagrime dure e fragili. Tali lagrime sono una specie di zucchero naturale che è il *Tabaxir* degli antichi. I Persiani, gli Arabi gli danno ancora lo stesso nome. Sembra che gli antichi non abbiano conosciuto altro zucchero che quello naturale il quale gemeva da sè stesso dal bambù o dalla canna da zucchero. Sembra però che abbiano assolutamente ignorata l'arte di ricavare per espressione e ridurre a consistenza lo zucchero dalle canne sudette come si fa oggidì. V. *Zucchero*. I giovani ributti del bambù sono molto succulenti come si è detto e formano la base di una celebre composizione che dicesi *Achar* assai ricercata qual cosa deliziosa nelle Indie e in Europa. Il legno di bambù benchè facile a spaccarsi, è però difficile ad essere tagliato comechè sia egli molto duro e sodo. Gl' Indiani ne fanno mobili d'ogni sorte, piccoli edifizj da abitare, battel-

telli, le stanghe da portar lettiche ec. Si può ridurre in fila delicate e farne stuoje, scatole e diversi altri belli lavori. Questo legno è sì duro che quando gli Indiani vogliono fumar tabacco o accendere le loro pippe ne soffregano 2. pezzi l'uno contro l'altro e senza ch'esso legno si abbruci o mandi scintille una foglia secca che vi si applichi sopra prende fuoco tostamente. Se ne fanno anche penne da scrivere. Hannovi varie specie di bambù: i butti che se ne ricavano sono le canne che chiamansi bamboches e che si vendono dai merciaj o spazzini. Nella Cina si fa una gran quantità di carta colla pelle che avvolge il legno di bambù e di fatti la maggior parte dei libri stampati nella Cina è di tale carta e perchè è fina assai si raddoppiano i fogli. Si pretende che siano di bambù anche molte carte e libri manoscritti usati in Europa negli ultimi secoli scorsi che volgarmente si chiamano bombicini quasi fatti di bambace come pare che siano. V. *Carta*. La pianta del bambù si trova anche nell'Africa ed è stata portata alla Martinicca e a s.Domingo ove cresce assai bene e dove pure serve ad infiniti usi.

Legno del Brasile, lat. *Cæsalpina*, *Lignum Brasilianum*, fr. *Bois de Brésil*, *ou Brésillet*. Sotto questo nome si comprende un genere di piante a fiori polipetali della famiglia delle leguminose e che comprende degli alberi o arboscelli esotici comunemente spinosi. Le specie principali che servono alla tintura sono le seguenti chiamate con nome generale legni del Brasile comecchè la specie primaria sia stata tratta dal Brasile. Questa è detta più propriamente legno del Brasile o semplicemente brasile e legno di Fernambuco, *Arbor Brasilia*, Ray, *Pseudo-santalum rubrum*, *seu Arbor Brasilia*, C. Bauh., fr. *Brésillet de Fernambouc*, *vulgairement bois de Brésil*. Questo è un albero che cresce naturalmente

al

al Brasile nelle selve e frà le roccie; diventa molto grosso e grande: la sua scorza tanto sul tronco, che su i rami è bruna e armata di spine corte e sparse, i suoi rami sono lunghi e spasi. Il legno interno del tronco è rosso, ma è ricoperto da un alburno molto alto. Questo legno è pesantissimo, molto secco e schioppetta nel fuoco ove non produce quasi fumo per la sua grande aridità: al momento che è diviso in ischeggie appare d'un rossso pallido, ma colpito dall'aria diviene d'una tinta più cupa: masticato dà un sapore come zuccheroso. E' ottimo per lavori di torno e riesce ben levigato, ma l'uso suo principale è per la tintura a cui serve per il rosso e fa per questo oggetto un capo di commercio in Europa. E' peraltro un color falso che facilmente svanisce e che non può adoprarsi senza l'allume e il tartaro. Comunemente con questo legno si coloriscono le uova di Pasqua come col legno di Campeggio, le radiche di altea per pulire i denti e altre cose. Si usa anche nell' inchiostro. Se ne ricava col mezzo dell'allume una specie di carmínio vegetale e la falsa bezetta; se ne fa una lacca liquida per la miniatura, e colla sua tintura si compone la creta rossa che serve alla pittura. V. *Inchiostro*, *Turchino*. Dicesi che la polvere di questo legno mescolata nel tabacco serva per fare scaricare i flati per di sotto. Col legno si fanno pure gli archetti di violino. 2. Il brasile di Bahama, *Pseudo santalum croceum*, Sloan. Catesb. fr. *Brésillet de Bahama*, è un grosso arboscello che cresce nelle isole di Bahama e della Giamaica: il suo legno serve per la tintura che ne ricava un colore rosso di zafferano. 3. Il brasile delle Indie o del Giappone o legno di Sapan, *Cæsalpina Sapan*, Linn. fr. *Brésillet des Indes*, *vulgairement bois de Sapan*, *ou Brésillet de Sapan*, è un albero che cresce nelle Indie orientali a Siam, nelle Moluche e al Giappone; cre-

sce

sce a 10. in 15. piedi d'altezza, il tronco è un poco più grosso che la coscia, i rami sono carichi di molte spine corte, curve e sparse. La scorza è cenerognola, rossiccia nell' interno; il legno è duro, d'un rosso pallido e il midollo è distinto nel centro del tronco. Si fa commercio di questo legno nelle Indie per la tintura in rosso e per farne de' bei mobili. Se si fa bollire nell' acqua dà un colore nericcio, ma che diventa rosso quando vi si mischia l' allume ed è di un grand' uso per tingere in un bel rosso i cotoni e le lane. 4. Vi è un brasile bastardo, *Spondias spurius*, fr. *Brésillet bastard*, che cresce nelle isole sottovento e il di cui legno dà un colore più bruno che rosso. 5. A s. Domingo cresce una piccola specie di brasile o brasiletto il di cui legno è d'un bianco pallido, meno buono per la tintura.

Ognuno sa che gli acidi esaltano e disciolgono ogni sorta di color rosso fino al punto di farlo divenir giallo; ed un tale effetto osservasi sul colore estratto dal legno del Brasile come in tutti gli altri rossi. Nel Giornale di fisica del 1785. sono riportati degli esperimenti per provare che questo rosso del legno del Brasile dopo di esser divenuto giallo per l' azione di un acido può per mezzo dello stesso o di un altro acido più forte o più debole ritornare a farsi rosso. E' da avvertire che la tintura o sugo del brasile che vi si adopera si forma stemperando un mezzo bicchiere da liquore della detta tintura in 3. volte tanto d'acqua calda. 1. In una delle dette dosi di rosso del brasile s' infondono 200. gocce di una forte soluzione di cremor di tartaro più o meno sino a che il liquore divenga giallo, ed allora aggiungendovi 12. o 15. gocce di composizione per lo scarlatto, il colore scolorato tornerà di nuovo a tingersi di un bel rosso, s'intorbiderà e formerà quasi istantaneamente un precipitato color di rosa molto abbondante. 2.

Se in luogo della soluzione di tartaro si adoprerà l'aceto si otterrà presso a poco il medesimo risultato. 3. Dopo di avere sciolto il color del brasile colla soluzione del cremor di tartaro sino a farlo divenir giallo, se vi si verseranno sopra 10. o 12. gocce di acido vitriolico si vedrà tosto ricomparire il rosso. Lo stesso risultato si avrà se in vece dell'acido vitriolico si adoprerà l' acido nitroso o l' acido marino, colla sola differenza che il rosso ravvivato dall' acido nitroso o dall'acido marino sarà molto meno intenso che quello che si ha facendo uso dell' acido vitriolico. 4. Se nel bicchiere in cui si è messa la sovraccennata quantità di tintura del brasile si verseranno 3. o 4. gocce al più di acido vitriolico, in men d' un minuto il rosso si scioglierà ed il liquore passerà al giallo od arancio; ma se dopo di questo si aggiungeranno nel medesimo bicchiere 25. o 30. gocce di acido vitriolico, in vece di accrescersi lo slavamento del colore, si vedrà per lo contrario ricomparire il rosso e tanto più intenso quanto più sarà il secondo acido versatovi sopra. L'esperimento riesce ugualmente coll' acido nitroso, coll' acido marino, ed anche coll' acido sulfureo volatile, quel distruttore di tutti quasi i colori. Quest' ultimo vuol esser adoperato nelle medesime proporzioni dell' acido vitriolico, ma facendo l'esperienza coll' acido nitroso o coll' acido marino per convertire il rosso in giallo ve ne vorranno 6. o 7. gocce e 50. per ristabilire il rosso. 5. Gli acidi minerali si comportano l' uno coll' altro nell' istessa guisa che si comportano coll' acido vegetabile del tartaro; di modo che dopo di aver distrutto il rosso del brasile coll' acido nitroso si potrà far ricomparire coll' acido vitriolico e coll' acido marino, benchè con quest' ultimo si abbia una tinta meno cupa. 6. La tintura del legno del brasile scolorita dall'acido vitriolico non viene riportata al rosso dall'acido nitroso, ma solamente ad

un arancio cupo. L' acido marino opera con più efficacia dell' acido nitroso facendo veramente ricomparire il rosso distrutto dall' acido vitriolico. 7. Il brasile, scolorito e fatto giallo dall' acido marino è ugualmente ravvivato dall' acido vitriolico e dall' acido nitroso, benchè con maggiore intensità da quello che da questo. Vi sono ancora alcuni sali che fanno ricomparire il rosso del brasile dopo di essere stato scolorito dagli acidi. Non vi ha però che il rosso del brasile che permetta questo ravvivamento, poichè il rosso della rubbia e quello della cocciniglia distrutti una volta da un acido non si possono più ristabilire nè coll' acido medesimo, nè con un altro. V. *Macchia*.

Legno di Campecce o Campeggio, *Legno della Giamaica*, *Lignum Campescanum*, Sloan. *Hæmatoxilum*, Linn. *Pseudo-Brasilium*, Plum. E' stato confuso quest' albero da tanti scrittori col legno d'India come anche col legno del Brasile; tutte piante che danno colore, ma differenti molto fra di loro. Il legno di Campeggio è della famiglia delle leguminose come il brasile; il legno d' India è di quella dei mirti come si dirà al suo articolo. L'albero detto legno di Campeggio è molto grande e spinoso; il suo tronco s'alza perpendicolarmente e spande i suoi rami per ogni verso, la sua scorza è grigio-bruniccia, l'alburno gialliccio, il cuore del legno è rosso. Cresce ugualmente bene per tutto a s.Domingo e particolarmente nei contorni di Campecce. Questo legno è pesante, rosso; brucia assai bene e serve a tingere in rosso o in violaceo. Siccome è il cuore dell'albero che s'impiega per la tintura, gli si toglie tutto l'alburno prima di portarlo in Europa. Qualche tempo dopo che è tagliato esso diventa nero e se si ponga nell'acqua questa gli dà un colore d'inchiostro assai vivo di cui uno si può servire per iscrivere.

Può dunque tingere anche in nero. Si usa in fatti anche per far l'inchiostro e per colorire le uova come il brasile.

Legno di candela. V. *Legno di gelsomino*.

Legno di Fernanbuco. V. *Legno del Brasile*.

Legno ferro, *Legno di ferro*, lat. *Lignum ferri*, *Sideroxylum Americanum*, Plük., *Sideroxyloides ferreum*, Jacq. fr. *Bois de fer*. Così è chiamato questo legno a cagione della sua durezza: ci viene recato dall'America in grossi pezzi. Egli è pesantissimo e va a fondo dell'acqua: il suo colore è rossiccio o scuro e s'impiega per lavoro da ebanista, prende un bellissimo lustro. Gl'Indiani ne fanno diversi strumenti e i selvaggi le loro frecce: ma ciò che è singolare si è che questo legno benchè duro è molto soggetto ad essere attaccato dai vermi. Si trova già questa pianta in qualche giardino botanico d'Europa e sarebbe ottima cosa se si propagasse maggiormente e si potesse addomesticare ai nostri climi.

Legno fetente, *Legno puzzolente*, *Anagiride fetida*, *Anagyris fœtida*, Tourn. Linn. fr. *Anagyris fétide*, ou *Bois puant*. Arboscello che s'eleva fino agli 8. in 10. piedi e cresce naturalmente in Italia, Spagna, Francia meridionale ec. La sua corteccia è d'un verde bruno, il legno d'un giallo pallido, le foglie bislunghe, puntute, verdi al di sopra, biancastre al di sotto, disposte su di un gambo come quelle del trifoglio, di un odore sì penetrante e puzzolente principalmente quando vengono stropicciate tra le dita che offendono il capo. Il fiore è giallastro simile a quello della ginestra; al fiore succedono dei baccelli che molto somigliano a quelli del fagiuolo, come pure i semi che sono della figura di piccoli reni e d'un nero azzurro. In grazia de'suoi bei fiori è ammesso nei giardini. Le foglie passano per risolventi e i semi per vomitivi. Reiterate espe-

rienze provano che il legno puzzolente preparato al modo stesso del caffè è un rimedio efficace contro i vapori.

Legno di gelsomino, Legno di candela, Legno di cedro, lat. *Lignum citri*, fr. *Bois de chandelle, Bois de jasmin, Bois de citron.* E' questo un albero di mediocre grandezza che cresce nelle isole dell'America nelle selve poste in riva al mare. Il suo legno è compatto, duro e pesante, resinoso, odoroso. Gl'Indiani che tagliandolo in ischeggie se ne servono la notte per fiaccole lo hanno chiamato legno di candela. Il suo bel colore di cedro lo rende adattato a fare belli lavori da ebanista; prende col tempo un lustro bello come quello del cocco: alla bellezza del colore si unisce un odore che accosta a quello del cedro d'onde gli è venuto anche il nome. Vi è un'altra specie di questa pianta la di cui scorza è nera, il legno più pesante, più resinoso e nericcio.

Legno d'India, lat. *Lignum Indicum*, fr. *Bois d'Inde.* Questo è il legno del pepe della Giamaica descritto al suo articolo, di cui si fa uso nella tintura per li colori nero e violaceo e per il grigio: è duro, compatto, d'un bel bruno marrone, che dà talvolta nel violetto e nel nero; se ne vede a fondo bruno macchiettato di nero molto regolarmente. Se ne fanno de'mobili preziosissimi, perocchè prende un bellissimo pulito e mai non si corrompe. I liutaj se ne servono per gli archetti dei violini e simili strumenti. Si usa nella tintura; la sua decozione è assai rossa allorchè vi si fa uso dell'allume, ma se questo non vi si metta la decozione riesce gialliccia e a capo a qualche tempo diventa nera come l'inchiostro. Così si adopra quella decozione per addolcire e vellutare il nero e questo vellutato è quello che fa tutto il merito del nero di Sedan.

Fra le memorie del sig.Pilatre de Rozier ve n'è una sopra la maniera di accrescere ne'legni d'India che adopra l'arte tintoria la loro qualità colorante e di ristabilirvela allorchè pare che l'abbiano perduta per vecchiaja o per altra causa. Basta a questo oggetto di far provare a questi legni una leggera fermentazione che attenuando le loro parti coloranti ne accresce allo stesso tempo notabilmente la forza. Prescrive pertanto il sig.Rozier di fare in minuzzoli il legno e di schiacciarlo alcun poco sotto di una maccina ed avendolo così ridotto in una grossa polvere di ammucchiarlo sul pavimento di una soffitta illuminata da 3. o 4. finestre e di aspergerlo leggermente con acqua. A capo di alcuni giorni vi nasce una specie di fermentazione ed un calore che fa salire ordinariamente il termometro ai 6. o ai 7. gradi. Se il calore trovisi più grande in qualche parte del mucchio, bisogna smuoverlo in quel sito 2. o 3. volte al giorno ed aprire la finestra che vi dà sopra, poichè esalandosi così l'umidità si minorerà la fermentazione, che se per lo contrario questa trovisi troppo pigra in qualche sito per difetto di umidità vi si aggiugnerà nuova acqua. Le 3. belle stagioni dell' anno saranno le più proprie a questo lavoro, per essere il calore un agente necessario alla fermentazione. Si conoscerà poi che questa sia giunta al suo giusto termine al vedersi la polvere uniformemente tinta di un bel rosso di sangue d'arteria e al sentirne esalare un soave odore; ed avuti questi indizj bisognerà spessissimo smuoverla per promoverne l'essiccazione e quindi riporla in botti ove si conserverà per anni interi senza soffrirne nuova fermentazione. Il legno d'India così leggermente fermentato somministra molta materia di più alla tintura di quello che potesse far prima, nel che si trova certamente un ampio compenso della fatica

ca dell'operazione; oltre di che dà alle stoffe un colore molto più vivo e deciso e non presenta quella falsa tinta che tanto dispiace ai negozianti intelligenti. Fondato sulle esperienze del sig. Delaval crede il sig. Rozier che debba questa metamorfosi attribuirsi allo sviluppo dell'acido del legno il quale attaccando il ferro che è il principio colorante lo divide e lo attenua considerabilmente, dove che passando il legno alla fermentazione putrida, l'alcali che allora se ne sprigiona neutralizza l'acido ed il colore divien fosco e bruno. V. *Tintura*.

Legno gentile. V. *Timelea*.

Lego giallo. V. *Fusteto*.

Legno della Giamaica. V. *Legno di Campecce*.

Legno di granadiglia. V. *Ebano*.

Legno di Mahagoni, o di Mahogani, fr. *Bois de Mahagoni, ou de Mahogani*. Gl'Inglesi e gli Olandesi danno questo nome a un legno di cui si servono per far tavole, scatole e tutto ciò che si fa di legno negli strumenti di fisica. E' un legno d'un rosso del legno del Brasile o dell'amaranto: è suscettibile di lustro e alla lunga diventa nero. Si pretende che gl'Inglesi lo abbiano dalle loro colonie d'America e che sia una specie d'acajù e forse quello a plache. V. *Acajù*.

Legno a merletti, Lagetto, lat. *Lagetta lintearia, Lagetta*, Juss. *Arbor Americana sindophoros laurifolia*, Pluk. fr. *Lagetto, ou Lagette, Bois de dentele, Bois dentele*. Arboscello curiosissimo che si trova nelle montagne mediterranee della Giamaica, nelle Antille e nella Guiana e cresce dai 12. ai 15. piedi. La singolarità di questa pianta consiste che la sua seconda corteccia che si trova fra la corteccia esterna e l'alburno è composta di più strati li quali quando si staccano sono come una tela di velo o reticella o merletto finissi-

mo che si stende e si ritira come una reticella di seta. Gli strati intermedj somigliano al mussolino e se ne potrebbero fare delle specie di camicie. Gli altri sono forti abbastanza per farne abiti. Fu presentata una cravatta a Carlo II. re d'Inghilterra di questo legno. Oggidì nelle isole se ne fanno coccarde, manichetti e anche delle guarnizioni di vesti. Le dame delle isole Filippine e delle Manille ove cresce pure il lagetto ne fanno uso per li loro veli. I negri delle isole francesi d'America ne formano le loro stuoje ed altre cose. Queste tele vegetali ordite dalla natura sono forti abbastanza per poter essere lavate e imbiancate come le tele ordinarie. Per imbiancarle basta sbatterle in acqua di sapone.

Legno nefritico, lat. *Lignum nephriticum*, *aut peregrinum*, fr. *Bois néphrétique*. Questo è un legno d'un giallo pallido, pesante, di sapore acre, alcun poco amaro, con corteccia nericcia ed il cuore del legno stesso rosso scuro. Il nome di legno nefritico si dà in commercio al legno della pianta del ben, da cui si ricava l'olio per li profumieri di cui s'è parlato all' articolo *Ben*. Ha avuto questo nome perchè la sua infusione è aperitiva e utile per quanto dicesi nella nefritica. Siccome è poco usitato, si trova di rado nel commercio. I mercanti di mala fede bene spesso gli sostituiscono l' alburno del guajaco d' Europa. La sua singolarità è che quando siasi fatto infondere nell' acqua il vero legno nefritico, l'acqua messa in un vaso trasparente apparisce d'un bel giallo se si miri tenendo il vaso fra il suo occhio e la luce; ma se si volga la schiena alla luce, l'acqua sembrerà azzurra; effetto che verisimilmente bisogna attribuire alle parti coloranti, le quali sono costituite in modo da lasciar passare i raggi gialli come uno staccio e da riflettere i raggi azzurri i quali dall'occhio non possono esse-

re

re ravvisati se non se quando si sta fra il vase e la luce. Se si meschi un liquore acido nel vaso il colore azzurro sparisce ed in qualunque maniera si riguardi l'acqua essa avrà sempre il color dorato, e pel contrario subito che vi si aggiunga un sale alcali torna a comparire azzurro; effetti tutti prodotti dalle svariate disposizioni delle parti coloranti e loro combinazioni colle materie saline. Per estrarne la tintura da fare questi sperimenti dilettevoli ridurrete il legno in pezzetti che porrete in sufficiente quantità d'acqua pulita in una piccola bozza di vetro a fuoco lento di sabbia per 24. ore. Quindi filtrerete e conserverete il liquore in bottiglie trasparenti colle quali si può fare l'operazione.

Legno di Palissandra, o Legno violetto, lat. *Lignum violaceum, Spartium arboreum trifolium ligno violaceo*, Barr. fr. *Bois de Palixandre, ou Bois violet*. E' cotesto un legno il quale viene spedito in Europa dalle Indie col mezzo degli Olandesi in grossi tronchi. Esso riunisce ad un grato odore un bel colore traente al violetto e fregiato di vaghe macchie; viene tanto più stimato quanto maggiormente le dette macchie s'intersecano. Siccome la sua tessitura è compatta e fina, è quindi suscettibile di un lucido pulimento. Se ne fa grand'uso per la costruzione di armadj, cantarani, sedie, biblioteche ed altre manifatture di tal genere sì d'intarsiatura come anche di tornio. I liutaj ne fanno la maggior parte degli archetti di violini, viole ec. Gli ebanisti chiamano legno violetto quello le di cui vene spiccano più e sono più vive. Viene ancora per la via d'Olanda un'altra specie di legno di color rossigno traente al violaceo e adattato a i sudetti lavori, impropriamente chiamato legno della Cina, giacchè pretendesi che l'albero da cui si cava cresca soltanto nel continente della Guiana nell' America; ma questo legno si offu-

sca

sca facilmente ed è troppo soggetto a spaccarsi se non vi si abbia l' attenzione d' incerarlo di tempo in tempo.

Legno di rosa, lat. *Lignum Rhodium*, fr. *Bois de rose*. Così si nomina questo legno a cagione del suo odore che accostasi a quello della rosa. Vien detto anche legno di Rodi, legno di Cipro, atteso che cresce in quelle isole siccome anche nelle Canarie e nella Martinicca, lungo il Danubio, in Levante ec. Variano le opinioni riguardo all' albero da cui cotesto legno aromatico ricavasi, il quale è di colore di foglia morta, tortuoso e ripieno di vene sì bizzarramente disposte che mercè alla loro varietà formano curiosi compartimenti. Le Antille somministrano molta copia di tal legno. E' adattatissimo per le manifatture al tornio e per formarne utensili casarecci perchè riceve una bella pulitura come si osserva in tanti bei mobili che ornano gli appartamenti e i gabinetti. Il suo colore è giallo pallido e diviene fulvo col tempo; è resinoso, duro, amaro e sparso di nodi; il suo alburno è bianco e senza odore. Alcuni credono che sia lo stesso legno che quello di gelsomino ossia di cedro descritto pocanzi. Gli Olandesi col mezzo della distillazione ritraggono da questo legno un olio penetrantissimo il quale può essere sostituito all'olio essenziale di rosa nei balsami appopletici e cefalici. I profumieri fanno uso di tal legno di rosa a motivo del suo odore.

Legno tapiré, fr. *Bois tapiré*. Grand' albero della colonia della Cajenna il Cuore del quale è mischio di rosso e di giunchiglia. Se ne fanno dei mobili nel paese e siccome è d'un odore eccellente lo comunica alla biancheria che contiene negli armadj o altri mobili che se ne formino. Si comincia a portarne in Europa per uso degli ebanisti.

Legno verde, fr. *Bois verd*. E' così nominato dal suo color dominante ed è il legno d'ebano della Guadalupa e di tutte le Antille. Dicesi che i tintori ne fanno uso per colorire in verde nascente. V. *Ebano*.

Legno violetto. V. *Legno di Palissandra*.

Legno a tingere. Egli è ogni sorta di legno dal quale si cavi colore per tingere lino, seta, lana ec. Per regola generale; per cavare il colore da questi legni, o devono scheggiarsi o rasparsi o segarsi, e servirsi o della raschiatura o della segatura o delle scheggie. V. *Tintura*.

Come si tinga il legno. Deve il legno prima d'ogn'altra cosa prepararsi a ricevere la tintura in questo modo. Per 7. od 8. giorni mettete ad infondere limatura di rame, allume di rocca e vitriuolo romano in una sufficiente quantità a bagnare il legno che volete tingere. A capo di questo tempo versate dolcemente l'infusione in un altro vaso ove siavi il legno. Aggiungete a questa composizione la droga giusta quel colore col quale volete tingere il legno. Fatelo bollire in questo fino che sia tinto a vostro modo. Ovvero pigliate buon letame di cavallo fresco, mettetelo in un asciugamani bianco e comprimetelo. Posatelo sopra una graticella sotto la quale siavi un vaso, nel quale ricevere il sugo che colerà seguitando sempre a premere sotto del torchio. Se il liquore dopo 24: ore di pressione non vi basti, rinnovate il letame ed ispremete di nuovo. Mettete questo sugo in bottiglie di vetro. Aggiungetevi ogni sesta parte di pinta un grosso d'allume ed altrettanto di gomma arabica spolverizzata. Quando le droghe saranno ben fuse pigliatene qualche cucchiajo, scioglietevi entro la droga colorante che volete impiegare. A capo di 3. giorni fatevi entro bollire il legno. Sarà ben fatto ritirare di tempo in tempo qualche pezzetto

di

di questo legno per conoscere la diversità delle tinte. Quanto più vi resterà entro, tanto più resterà colorito; e quando il colore sarà penetrato ben addentro egli sarà inalterabile.

Colorire il legno in ebano. Fate bollire 2. once di legno di Campeggio nell' acqua piovana fino a tanto che egli abbia preso un bel violetto. Gettatevi tant' allume quant' è grossa una noce. Fuso che egli sia, con un pennello stendete di questo colore ben caldo sovra il legno ben caldo anch'egli e dategliene una buona mano. Mettete in infusione limatura di ferro entro dell'aceto, al che aggiugnerete un buon pizzico di sale, colla quale mischiarete la seconda mano che sarà nera. La 3.mano sarà di brasile e la 4. di limatura di ferro. Con una pezza incerata date il lustro al legno. Quanto egli sarà più duro, tanto più il nero ed il lustro dureranno. Ovvero quando il brasile sarà bollito nell' acqua per una mezz' ora darete una, 2.e 3. mani di questo al legno lasciando seccare volta per volta. Farete quindi bollire 2. once di verderame nell' aceto e di questa tinta ne darete pur anche 2. e 3. mani; quindi avendo fatto abbruciare del nero fumo in una padella infocata lo stemperarete con aceto e ne strofinerete il legno. Ovvero pigliate 2. once di galla pesta, 1. oncia e mezzo di limatura di ferro, un quarto d'oncia di copparosa verde. Stiano in infusione insieme per 24. ore nell' aceto forte in un vaso di terra nuovo e fatele ben bollire insieme. Filtrate questo liquore e datene 5. o 6. mani lasciando sempre rasciugare il legno da una mano all'altra, quindi strofinate il legno con un panno. Nel liquore per l'ultima mano mescolerete alquanto di nero fumo e seccata la mano ripulirete con una spazzola dura o brustia. Per questi colori neri quindi si scorge essere il fondamento il nero fumo, e per renderlo più insinuante e

più

più profondo di colore ci serviamo del brasile, del verderame e l'allume serve per dare al colore un non so che di vivace e la gomma per renderlo stabile. Colla differente mistura di questi colori forse riuscirà ad un ingegnoso artefice di trovare una ricetta per tingere in nero migliore delle assegnate. V. *Ebano*.

Per colorire in un bel nero la superficie del legno tenero si procede nel modo che segue. Si strofini a secco la tavola che deve esser colorata, come abete ec., con un pezzo di legno di quercia. E' necessario che lo strofinamento sia molto vivo ed al punto che la superficie del legno tenero si accenda un momento. Questa combustione istantanea produce una specie di carbone aderentissimo al legno e che prende una pulitura assai bella.

Tingere il legno in violetto. Pigliate mezza libbra di brasile e mezza di campeggio, 1. oncia d'allume comune ed acqua a discrezione. In questa mistura fate bollire il legno e vi riuscirà fuori violetto.

Color rosso per legno. Brasile ben raschiato, mettetelo in olio di tartaro. Con questo strofinatene molte volte il vostro legno, lasciandolo asciugare ad ogni ripresa. Politelo poscia diligentemente e lustratelo con pezza incerata. Il medesimo otterrete con orcanetta stemperata in olio di noce. Altro modo. In una bottiglia di vetro infondete un buono e perfetto aceto, limatura di rame, vitriuolo romano, allume di rocca e verderame. Lasciate il tutto in riposo per 7. od 8. giorni. In questo liquore fate bollire ciò che volete tignere e tosto che voi lo togliate dall'acqua bollente tingete in sangue di drago che voi abbiate fatto disciogliere in acquavite a piccol fuoco. Ovvero in un cesto o mastello a fondo bucherato mettete una quantità di sterco di cavallo e ricevetene in un vaso sottoposto il sugo che scolerà a misura che si anderà putrefacendo lo sterco, e

in

in caso che sia lento a putrefarsi innaffiatelo leggermente di tanto in tanto con orina di cavallo. Egli è con questo sugo che si dà al legno un color rosso di diverse degradazioni secondo la natura del legno ; non si ha a far altro che applicarne un pajo di mani con una scopetta o pennello e il colore penetra alcune linee all' interno del legno : così si può ripulire dopo averlo tinto senza timore di torgli il colore. Sta poi al gusto diretto dalla pratica il compartire le varie specie di legni secondo che esigerà la varietà del rosso. Oppure prendete calcina viva, versatevi sopra acqua piovana e lasciate riposare per 1. notte, passate quindi per pannolino, aggiungetevi una pinta d'acqua chiara, mezz' oncia di raschiatura di brasile : in questo miscuglio fate bollire il legno o il corno previamente lasciato a molle nell' acqua d'allume e prenderà il rosso.

Color bruno. Spegnete calcina viva nell' orina e con questo miscuglio ammollate il legno, il quale laverete poi bene coll' acqua rossa de' confittatori : in questo modo esso diventerà verde, stropicciatelo di nuovo colla calcina spenta nell' orina e di nuovo lavatelo coll' acqua rossa o lasciatevelo immerso che diverrà bruno.

Color nero. Lasciate a molle per mezza giornata il legno o il corno nell' acqua d'allume e poi fatelo bollire avendolo però prima fatto asciugare in una composizione di nero e sale armoniaco in pentola nova e quando sarà divenuto ben nero stropicciatelo con cera.

Dare al corno e all'avorio il colore della scaglia. Prendete 1. oncia d'acquaforte, mezza dramma d' argento puro che farete disciogliere in quella. Cominciate dallo spandere cera fusa sul corno o avorio ; in seguito passatevi la soluzione e lasciate seccare da sè : il corno sarà d'un bruno carico nei siti dove non vi sarà stata cera.

Color verde. Prendete 2. parti di verderame e 1: di sale armoniaco, mescolate bene queste 2. materie, versatevi sopra del buon aceto e mettetevi il corno o il legno, turate il vaso e lasciatelo in riposo, finchè la materia sia colorita a dovere.

Al legno di ciliegio darete un bel lustro se lascerete in olio d'olivo sciogliere dell' orcanetta e ne strofinerete il legno. V. *Ciliegio.*

Color vermiglio. Date al vostro lavoro 3. mani di cinabro ben macinato sul porfido sciolto con acqua di calce e formaggio. L' opra essendo secca voi la strofinerete con olio di spigo, quindi la vernicerete con vernice d'ambra ed olio di spigo e ne darete 4. o 5. mani.

Color di porpora. Unite del tornasole d' Allemagna alla decozione di brasile nell' acqua di calce, bagnatene il legno, verniciatelo e dategli il lustro col dente di lupo.

Color blo senza brasile. Il tornasole stemperato e bollito in acqua di calce, verniciato e lustrato come sopra.

Color verde. Col verde di Spagna ben polverizzato e vitriuolo verde stemperato in aceto e fatto bollire il tutto per un quarto d'ora in acqua piovana tingerete il legno che v' immergiate in un bel color verde. Il restante come sopra.

Maniera di fare delle vene e delle onde sopra il legno di noce e di pero. Fate sopra di esso delle strisce quà e là negligentemente con dell' orina in cui sia stata estinta della calce viva ed asciutte che siano ungete il legno con un pezzo di lardo e stropicciatelo fortemente.

Modo di rilevare le vene delle scatole e di altri lavori fatti colla radica di busso. Terminata e ben ripulita la scatola ponetela sul torno e nel mentre che la fate girare comprimetela fortemente con un cencio inzuppato d'ace-

d'aceto in cui abbiate prima disciolto dell' azzurro di Berlino se bramate le vene verdi, del zafferano se gialle e di altra droga se v'aggrada maggiormente un diverso colore. Ciò fatto asciugate la scatola e datele col tripoli ed olio d'uliva l'ultimo suo lustro e finimento. Oppure sciogliete nell' acquaforte del verderame o simile altra droga colorante e bagnate con essa il vostro lavoro. Stropicciate e ripulite come sopra.

Dare il lustro al legno. Gli ebanisti e stipetai strofinano i loro legni quando sono lavorati con cera di candela che vanno distendendo con pezzi di legno di sughero o altro legno tagliati come esige il lavoro e i quali servono anche per levare la cera superflua e non lasciarne che nei pori. Oppure quando le superficie sono larghe stendono la cera con un fascetto di paglia di segale o di giunco bene stretto da un capo all'altro con una cordicella e tagliato vicino al legname. Quando col lisciatojo hanno levato tutta la cera superflua finiscono con istropicciare vigorosamente il lavoro con un pezzo di panno o con una calzetta di lana, locchè dà al medesimo il lustro. Questo metodo è applicabile a tutti i legni duri tinti con colori naturali che la cera fa risaltare, ma per quelli che si vogliono tingere bisogna astenersi dall'incerarli. Nel legno di noce vecchio e altri simili per farvi rivenire il colore o per atturare i buchi dei tarli v'impiegano la cera vergine. V. *Incastrare.*

Maniera di rendere il legno incombustibile. Disciogliete allume, sale marino, vetriuolo ed altri sali di loro natura incombustibili nell' acqua. In questa composizione fate bollire il legno: questo non potrà abbruciarsi che con un calore concentrato e continuo. Questo segreto è utile a fare delle pale da forno massime in quei luoghi ove per esser lontani dalle città non è sì facile trovare pale da sostituire abbruciandosene una. V. *Incendio*.

Le-

Legno dorato. Coloro che dorano sul legno cominciano dal coprirlo con varj strati di gesso bianco stacciato e disciolto in acqua di colla di ritagli di pelle; vi danno poi sopra un altro strato di bolo o di molibdene e su di questo dopo di aver umettato il pezzo con acqua si applica l' oro battuto in foglio. Per rilevare quest' oro alle cornici vecchie non si ha altro a fare che far bollire questo legno nell' acqua bollente, la quale discioglie la colla e fa cadere al fondo la sfoglia d'oro. Si fa svaporare sino a siccità quell' acqua e il residuo si pesta in un mortajo; la polvere che risulta si mette sotto una muffola, specie di piccolo vaso fatto in volta, che si mette in un fornello; il fuoco brucia la colla e fa svaporare tutte le parti oleose. Si tritura poi la polvere che rimane nella muffola con del mercurio e se ne fa un amalgama. Quando se ne vuol separare l'oro si espone l'amalgama in un crogiuolo al fuoco; il mercurio si volatizza e l'oro rimane: se non si vuol perdere il mercurio bisogna adattare al crogiuolo tal recipiente che ne raccolga i mercuriali vapori. Secondo le prove di Montamy un operajo può ricavare dal vecchio legno indorato più di 20. soldi d'oro in un' ora.

Legorizia. V. *Regolizia*.

Legume, *Legumi*, lat. *Legumen*, *Legumina*, fr. *Légume*, *Légumes*. Si dice a tutte quelle granella che seminate producono dei baccelli o teche e s'usano per cibo degli uomini, come ceci, cicerchie, lenticchie, piselli, fave, rubiglie ec. Il Toscano le chiama civaje. I Francesi e qualche libro italiano generalizzano questa parola estendendola anche a tutte le piante ortensi, cosicchè il cavolo, il melone, gli sparagi ec. sono chiamati impropriamente legumi; il che come nota anche il Rozier fa una confusione nelle idee. E' cosa inutile di entrare in descrizioni di questi pretesi legumi,

come anche dei veri, della maniera di coltivarli, imbiancarli, conservarli ec. perchè se ne tratta ai rispettivi articoli.

Metodo di seminare i legumi per averli cottoj. La maniera di avere i legumi cottoj sperimentata dal sig. Antonmaria Fineschi di Siena è come appresso: se il terreno nel quale debbesi seminare sia cretaceo o forte egli suol far seminare in 4. staja di concio cavallino o somarino spento bene e tritato uno stajo di calcina viva spolverizzata; se il terreno è tufaceo in ogni 4. staja dello stesso concio 1. stajo di cenere, e se è di qualità media parimente nell'istessa dose e qualità di concio un mezzo stajo di cenere ed altro mezzo di calcina come si è detto. Preparato così il concio in quella quantità che richiedesi, egli prende i legumi raccolti nell'istesso anno e li dispone allo scioglimento e alla purga delle materie aderenti ai lobi, che è l'oggetto speciale di questa prova, cioè sciogliere 3. once di nitro in 4. libbre d'acqua crescendola secondo la quantità dei legumi in maniera che sempre ne restino coperti e sempre colla debita proporzione di nitro, lasciandoveli stare sino a tanto che non possa esser penetrata l'acqua fino all' interno. Se il terreno in cui debbesi far la sementa sia umido ó temasi la pioggia vicina, egli semina i legumi appena cavati dall' acqua; se no li distende perchè prima si asciuttino. Avvertasi peraltro che non bisogna seminare a strato, ma a buche. In ciascheduna buca vi si getta alquanto del detto concio e 3. semi, coprendoli alla maniera ordinaria e comune. E' necessario ancora preparare le buche prima che piova e non seminare se non dopo piovuto. Con queste e non con altre diligenze è riescito al detto abile georgofilo l'avere i legumi cottoj superiormente agli altri in parità di annata e di circostanze.

Modo di far seccare i piselli per l'inverno. In 2. libbre d'acqua bollente si mette un quartuccio di piselli; quando l'acqua comincia di nuovo a bollire si ritirano e si gettano su di uno staccio a sgocciolare e quindi si pongono sopra un altro staccio con un piccolo fuoco di sotto e si dimenano di tanto in tanto affinchè non si attacchino: vi abbisognano 24. ore di questo fuoco lento per farli asciugare. La stessa preparazione si può far subire alle fave e ai fagiuoli verdi. Quando si vogliono far cuocere all' inverno i piselli si fanno macerare nell' acqua calda un quarto d' ora, poi si fanno sgocciolare su d'un setaccio, in seguito si fanno cuocere con un poco di zucchero avvertendo che quando cominciano a bollire si dee sminuire il fuoco lasciandoli configgere. Qualche ora prima di mangiarli vi si aggiunge butiro fresco involto in un po di farina e una chiara d'uovo se piace, come pure prezzemolo ec.

Conservare i fagiuoli verdi. Si faccia bollire una caldaja d'acqua e vi s' immerga un cesto pieno di fagiuoli ben mondati, il quale si ritira tosto che questi han bollito un momento: quindi si versano i medesimi su un graticcio e si fanno sgocciolare, oppure si espongono su una tela a una corrente d'aria che li farà svaporare; si noti però di non esporli al sole. Quando il tempo non fosse secco e caldo allora converrebbe fare asciugare i fagiuoli in un forno leggermente caldo dopo averne estratto il pane. Asciutti che sono i fagiuoli così preparati si conservano in taschetti di carta non tanto grandi, chiudendo questi in modo che resti escluso l'accesso all'aria e si ripongono in sito asciutto. Quando poi all' inverno si vogliono mangiare, si lasciano a molle 1. giornata nell' acqua fresca che li fa gonfiare e rinverdire. Si possono pure preparare nella stessa guisa che la cicoria. V. *Radicchio*.

Per preservare i piselli, le lenti ed altri tali legumi dall' esser divorati allorchè sono secchi dagl' insetti che vi si trovan rinchiusi. Si lavino questi legumi appena raccolti nell' acqua fredda e si facciano quindi seccare al sole; e questo solo basterà perchè gl' insetti già formativisi se ne volino subito via, e quelli che non vi stanno che in embrione non possano mai più in seguito prendervi il loro incremento. Egli è evidente che questo semplicissimo metodo inventato, a quel che si dice, da un diligente agronomo in vicinanza di Firenze potrà essere applicato a tutti i legumi farinosi che si vorran conservare per le provisioni d' inverno e che va preferito agli altri metodi per esempio di far passare le lenti nell' acqua bollita o nel forno, i quali metodi tolgono a questi legumi la facoltà di poter servire di sementa; oltre di che il baco se vi è già formato vi rimane sempre. V. *Verme*.

Brodo di legumi. La Biblioteca fisico-economica dell' anno 1784. dà questa ricetta per fare di legumi un brodo eccellente: Prendete 12. cipolle e 12. porri, fateli bollire per 3. quarti d'ora; l'alcali volatile si svaporerà e non rimarrà che una polpa bechica e saponacea che rende l' acqua propriissima a cuocere tutte le altre erbe e legumi. In seguito aggiungetevi il cavolo e quando avrà bollito un istante vi metterete piselli, fave, lenticchie, carote, pastinache, selleri, bieterape intere se ne avete da far cuocere sia per farne insalata, sia per friggere. Se avete secondo la stagione carcioffi, fagiuoli verdi, spinaci, cicoria, fateli bollire a parte in questo brodo e il sugo che rimane dopo la loro cottura rimettetelo nella prima pentola: ne risulterà un brodo eccellente di legumi, che voi passerete per pannolino per fargli deporre tutte le parti terrestri e leguminose. Ed eccovi con ciò i legumi di molto maggior gusto e un buon brodo utile a diversi usi. Mo-

Modo di cuocere i legumi per non andar soggetti a quei cattivi effetti per cui molti si astengono da mangiarne e per mantenere il loro nativo sapore. I Cinesi fanno cuocere i legumi coll' esporli all'azione del semplice vapore dell' acqua bollente. Per far questo essi mettono sopra di un fornello una gran terrina piena d' acqua e su di quella adattano parecchi setacci di tela o di crine, in ciascuno de' quali vi è uno strato di semi o legumi che voglion far cuocere, e questi setacci s'incassano talmente l'uno dentro l'altro che il vapore dell' acqua che bolle non può trovare veruna uscita per trapelare al di fuori. Su l'ultimo setaccio si adatta una specie di coperchio a figura di cupola, ma poco alto e si ricopre poi il tutto con un panno. Perchè sia più intima e stretta l'unione della terrina coi setacci si mette dai Cinesi fra quella e il primo di questi un cerchio di paglia di riso ricoperto di tela. I legumi cotti à questo modo nel vapore perdono assai meno del loro nativo sapore e non producono quei cattivi effetti, per cui molti si astengono dal mangiarne; si preparano inoltre più prontamente. Invece dei setacci si propone di sospendere i legumi sopra l'acqua con una cordicella o posare sopra un altro ordigno di legno bucato da lasciar passare i vapori, si fa bollire e si chiude la pentola con un buon coperchio lutato in guisa che trattenga i vapori, ma non tanto che vi sia pericolo che la forza de' medesimi faccia crepare la pentola o scagliare il coperchio. Questa cottura è specialmente applicabile agli sparagi. Vedi *Sparagi*.

Leguminose piante, lat. *Leguminosæ plantæ*, fr. *Légumineuses plantes*. Sono quelle che producono legumi. Leguminosi fiori o papilionacei sono quegli che sono composti di 4. o 5. petale o foglie che uniformi non sono fra loro e perciò a ciascuna di quelle si danno no-

mi diversi. La petala superiore per l'ordinario più grande dell'altre è nominata padiglione o stendardo, il quale tal ora è spiegato e roversciato in dietro e tal ora è abbattuto sopra le altre petale che egli in parte inviluppa. Qualche volta è frastagliato nel suo mezzo e per ischerzo della natura in alcuni fiori è grandissimo ed in alcuni è assai piccolo. La petala inferiore è chiamata navicella, ordinariamente curva e qualche volta rappresentante come un piè di mulo ed uno zoccolo; e questa è o di un solo pezzo o di 2. sovraposti l'un l'altro. Fra lo stendardo e la navicella che sempre è concava all' indentro spuntano le ali ora acute, ora rotonde, ora sparse, ora unite secondo la qualità del fiore e tal ora abbattute sulla navicella a nasconderla e renderla impercettibile. In quasi tutti i fiori di tal genere i filetti delle stamine formano unendosi una vagina dalla quale sorte il pistillo. Il frutto che succede al fiore nella sua teca si chiama *Legumen* in latino, dal qual termine viene il nostro italiano legume.

Lendine, lat. *Lens*, fr. *Lente, ou Lende*. Sono gli uovoletti che partoriscono i pidocchi per propagazione della specie. Una testa non sarà mai netta da questi schifi animaletti se non si netta di lendini. Sono queste attaccate ai capegli o ad altri peli con una certa gomma che non cede ai pettini ordinarj. Vi vogliono certi pettini strettissimi e fitti, dall'ufficio di dirazzare le lendini chiamati appunto da noi lendenine. V. *Pidocchio*.

Unguento per distruggere le lendini. Si compone con 2. once d'olio di lauro, 2. di mandorle amare, 2. di sugna, mezz'oncia di stafisagria, mezza di sugo d'atanasia, 2. grossi d'aloe, 2. di mirra, 1. grosso di centaurea minore ed 1. di sal di solfo. Prima di servirsi di quest'unguento si stropicciano i capelli con aceto.

Len-

Lenti ad acqua. La difficoltà di fabbricare esatte lenti di sodo vetro d'una certa grandezza ha fatto immaginare le lenti ad acqua, le quali sono composte di 2. lastre sottili di vetro incurvate in porzione di sfera, gli orli delle quali sono lavorati con tanta precisione che applicati un contra l'altro senza adoprar glutine o mastice rimangono tra loro aderenti con tal forza che rattengono l'acqua o altro liquore che si mette fra di essi. L'acqua che si adopra deve essere previamente distillata per ottenere la maggiore trasparenza. Queste lenti si aggiustano in un contorno munito del suo manico o del suo piede secondo la grandezza dell' istrumento. Le lenti hanno in generale un vantaggio sopra gli specchi concavi in ordine alla virtù di ardere. Il fuoco degli specchi si porta di basso in alto, cosicchè quando il corpo che loro si espone è fuso cade a basso, e il fuoco dello specchio non ha più azione su lui. Con una lente all' incontro siccome il fuoco si porta naturalmente d'alto in basso massime nelle grandi altezze del sole egli è facile il farlo agire sul corpo d'un crogiuolo anche in fusione. Una buona lente ad acqua giunge ad ardere le sostanze combustibili anche coi raggi da lei ricevuti per riflessione da uno specchio piano collocato anche a cento passi di distanza. Da questo si deduce che si può aumentare il calore al quale si vuole esporre una materia adoperando non solo una lente ustoria che le diriga sopra i suoi raggi diretti, ma un'altra insieme o più altre che vi dirigano i raggi ricevuti dagli specchi collocati a debita inclinazione. Collocando nel fuoco di una lente la fiamma di una candela si forma dall' altro lato una colonna di luce che porta il suo lume assai lontano e parallelamente e a traverso del quale si può leggere o illuminare di notte un oggetto che non si vedrebbe a quella distanza senza tal lu-

ce. Di questa colonna di lume si può far uso per delineare esattamente il profilo d'una persona. A questo effetto si pone la fiamma della candela nel fuoco della lente o poco meno: la lente sarà cóllocata in situazione del tutto verticale; a 5. o 6. passi dalla lente stia la persona in modo che il suo volto, la lente e la fiamma abbiano il centro nella stessa linea. Questa persona deve stare di fianco contro una grande lastra di vetro coperta d'un foglio di carta attaccatovi con ostie. In questa carta si delinea il profilo seguendo il contorno dell' ombra della persona. Ciò che si dice di un volto si dica di ogni altro oggetto. Con una lente di 10. o 12. pollici di diametro posta avanti un libro le persone di vista corta possono leggere comodamente senza muoversi di sito nel passare da una pagina all' altra. Quindi queste lenti sono utili a coloro che si applicano a discifrare le carte antiche: siccome queste lenti fanno vedere uno spazio grande, una parola difficile si può intendere osservando insieme il senso che precede e quello che segue. Sono altresì utili a far vedere in grande le stampe di ottica e sono preferibili agli specchi concavi in ciò che le fanno vedere dritte e non rovesciate come fanno quelli. Queste lenti essendo composte di 2. porzioni di sfera separabili a piacere ne segue che si possono riempire successivamente di diversi liquori colorati o non colorati e dotati di maggior o minor forza rifrangente. V. *Fuoco*, *Microscopio*, *Occhiali*, *Occhialino*, *Specchio ustorio*.

Lenticchia, *Lente*, lat. *Lens*, *Ervum lens*, Linn. fr. *Lentille*. E' una pianta di cui se ne trovano 2. specie; la lenticchia maggiore e la minore. La lenticchia minore ha la radice minuta e fibrosa. Il suo tronco è assai grosso ed esteso, alto circa 9. pollici, villoso, an-

go-

goloso, ma sì debole che non può sostenersi senza l'ajuto dei corpi vicini ai quali si attacca per mezzo degli urili. I fiori sono piccoli, d'un colore porporino assai chiaro, e compajono sulla fine di maggio, giuno, luglio ed agosto. Succedono a questi dei baccelli corti, con entrovi 2. o 3. semi, tal ora rossicci, tal ora d'un bruno che tira sul nero. Questa è assai men forte della lenticchia maggiore. E' conosciuta in Inghilterra sotto nome di lenticchia di Francia. Le sue fogliette sono meno acute di quelle della veccia e meno numerose. Questa pianta è considerabile e produce grosse sementi. Hannovi degli economi che non servonsi della lenticchia che per aumentare il foraggio d'inverno nei paesi ove è a buon mercato la lenticchia e caro il foraggio. Allora si seminano più fitte che se si dovessero raccogliere per il seme. Si falcia la pianta quando è in piena fioritura. Se si aspetta la sua maturità per averne il seme si falcia quando le foglie nella loro totalità cominciano a seccarsi, non quando siano affatto secche, perchè allora si perderebbe molto seme. I Fiamminghi ne fanno un ottimo foraggio seminandola colle veccie, piselli, fava, orzo e avena. Di amendue queste lenti noi ce ne serviamo sulle mense al magro. I partiti sono diversi, alcuni la vogliono una vivanda dilicata, altri la vogliono convenire soltanto alle tavole plebee. Secondo i paesi sono i gusti e secondo i condimenti variano le pietanze. Nei tempi antichi la lenticchia era molto stimata presso i Greci: era un regalo dei filosofi e sul testimonio di Ateneo: *il saggio faceva tutto bene e sapeva cuocere perfettamente le lenticchie*. E' nota la storia d'Esaù e Giacobbe per la scodella di lenticchie. Ai tempi nostri i medici più valenti se la prendono a spada tratta colle lenticchie, proibendole e come alimento e come medicina. Atte-

sta-

stano che la frequenza di questa turba il capo, sconcerta gli spiriti, ammortisce la vista, cagiona terrori notturni, genera malinconia, ostruisce le viscere. Come va questo fatto? o le lenti hanno mutata natura o i nostri stomachi sono degenerati dagli antichi, sebbene peraltro anche gli antichi Dioscoride e Galeno non le approvano molto. Nelle lenticchie si distinguono 2. sostanze: una membranosa che è la pelle, l'altra midollare che è la polpa. La pelle è astringente e nutrisce poco e male, la polpa è infinitamente migliore. Perciò i 2. detti medici consigliano di torne la pelle, come si usa oggidì nelle buone tavole passandola cotta per setaccio per farne la puréa. Tutti sanno che il brodo e la minestra di lenticchie è assai nodritivo. I villani s'accomodano a tal nodrimento. Ma hannovi certe provincie ove i paesani medesimi non ne fanno altr'uso che dandola ai cavalli soltanto. Se vogliansi avere delle buone lenticchie ed in abbondanza si mettano in una terra mezzana, nè troppo grassa, nè troppo magra. Nella terra troppo buona crescono di troppo e non recano che erba, in un fondo mediocre danno de'molti semi purchè essendo in fiore le acque non li facciano perire. Migliorerete le vostre lenticchie ed usciranno più presto dalla terra se per 4. o 5. giorni prima di seminarle le farete stare insieme al letame secco. Non devono essere molto sepolte in terra. Un anno abbondante di piselli è favorevole alle lenti e nel tempo mediocremente secco fanno a maraviglia. Nelle terre secche si seminano alla fine di marzo e nelle umide si differisce ancor più. Si battono le lenticchie come il grano, i piselli ec. I fusti servono di cibo agli animali.

Lenticchia del Canadà. V. *Vercia del Canadà*.

Lenticula palustre, o acquajuola, Ulva, Lenticula palu-

palustris, C. Bauh. fr. *Lentille d'eau, ou de marais.* E' codesta una pianta che trovasi ne' laghi, nelle fosse delle città e nelle acque stagnanti alle quali sopranota come una specie di mosco verde. Ella ne copre tutta la superficie con una moltitudine infinita di foglie piccolissime, nericcie al di sotto e verdi al di sopra, lucide, orbiculari e della forma delle lenticchie. Tali foglie vanno strettamente unite fra di sè per via di filamenti minutissimi e bianchi e da ogni foglia parte un filetto o radicola per la quale si nodrisce. Le anitre la mangiano con molta avidità e le ranocchie se ne fanno cibo usuale.

Lentiggini, *Rossore*, lat. *Lentigines*, fr. *Lentilles*, *Rousseurs*. Sono piccole macchie rossicce o giallicce sparse quà e là sulla pelle del volto e delle mani particolarmente delle persone che hanno la pelle delicata: esse vengono sovratutto nel tempo caldo quando uno si espone al sole e all'aria. Sono formate dai vapori fuliginosi che si arrestano e si coagulano nella pelle. Vengono chiamate lentiggini, perchè hanno quasi la figura e il colore delle lenticchie. Le lentiggini sembrano formate da parti terrestri, oleose e saline del sudore che sono ritenute nella sostanza reticolare della pelle; mentre che le parti acquose che loro servivano di veicolo si svaporano per il calore del corpo, queste parti più grossolane s'ammassano poco a poco finchè le maglie della pelle ne sieno ripiene. Vi sono di continuo alcune parti di sudore che trapelano dalla cuticola; e siccome esse sono d'una natura viscosa ritengono la polvere e tutto ciò che volteggia per l'aria: questa materia viscosa si ferma sulla superficie delle lentiggini, e più si cerca di pulirla, più si condensa; il che la forza a introdursi nelle piccole cavità delle lentiggini. Si trova un maggior numero di queste intorno

al

al naso che altrove e questo perchè la pelle essendovi più tesa i pori sono più aperti e più adattati a dare accesso alla polvere. Da ciò ne siegue che non si possa ritrovare facilmente alcun rimedio per garantirsene: possono esservene che dissipino per un tempo la materia già ammassata, ma gli spazj vuoti si riempiono subito. Il miglior rimedio secondo l'Homberg è il fiele di bue mescolato con allume: bisogna che questo allume sia stato precipitato ed esposto al sole in una caraffina chiusa per 3. o 4. mesi. Esso agisce come una liscía penetrando i pori della pelle e disciogliendo il coagulo delle lentiggini. Questo rimedio è stato perfezionato alcuni anni sono dal sig. Giuseppe Gajotti speziale in Chieri. Dopo varie esperienze, dice egli, fatte intorno al fiele di bue, finalmente riuscimmi di ricavare da cotesto liquore il così ricercato specifico per togliere dalla cute quelle macchie che soglionsí comunemente chiamare lentiggini. La maniera in cui vi sono riuscito è la seguente. Ho preso 6. once di fiele di bue e messo in matraccio vi ho aggiunto 3. ottavi di allume di rocca polverizzato ed 1. ottavo d'alcali fisso aerato. Agitai ben bene la mistura ed immantinente si produsse un'effervescenza considerabile; il liquore divenne torbido, d'un colore giallo verdastro ed in poco spazio di tempo il fiele precipitò e le parti sue più consistenti separandosi e cadendo al fondo del matraccio presero un color quasi rossiccio. Lasciai in quiete questa materia per 1. settimana, ed avendo separato il liquor chiaro dal sedimento e ben nettato da tutte le schifosità che si sollevarono alla superficie ho esposto al sole detto matraccio ottimamente chiuso per lo spazio di 50. giorni. In questo intervallo di tempo precipitossi una materia grassa, bianca e dura, e ciò ch'è più da notarsi questa materia sa-

po-

ponacea acquistò un odore di gamberi lessati. Ciò fatto ho presa questa materia così preparata e ne ho mescolata 1. oncia con parte uguale di fiele di bue depurato ed altrettanto di olio di tartaro per deliquio e vi ho aggiunto once 3. acqua distillata di fave composta; quando il tutto fu mescolato ben bene insieme conservai il liquore in caraffina ben otturata e lo sperimentai nella seguente maniera. Avendo bagnata la punta del dito di questo liquore si toccherà ciascuna lentiggine. Questa operazione dovrassi ripetere per 6. volte nel giorno, lasciando sempre ogni volta che l'umore si asciughi bene sopra la parte e così si continua. Alla fine la parte diverrà un poco rossa e sentirassi una piccola sensazione o puntura, e dopo di ciò la pelle diverrà bella e liscia. Le lentiggini dileguerannosi del tutto senza un menomo pregiudizio, nè mai più si faranno rivedere. Oltre poi questa singolare virtù che ha questo specifico liquore ha l'altra di togliere in qualunque luogo le macchie d'inchiostro sì recenti che inveterate adoprandolo nella seguente maniera. Si agita bene il liquore, poscia con una spugna o bambagia si bagna la macchia, avvertendo però di mettere sotto alla medesima un pezzo di panno o di altra stoffa e strofinandola svanirà in un tratto, talchè non si conoscerà che siavi stata neppur la macchia. V. *Betula*, *Lepre*, *Rossezza del viso*.

Lentisco, lat. *Lentiscus*, fr. *Lentisque*. Il lentisco è un albero talvolta grande, talvolta picciolo, secondo la natura del suolo ove trovasi piantato. Hannovi varie specie di lentischi i quali differiscono gli uni dagli altri relativamente ai paesi ove crescono e per via d'alcuni caratteri di varietà. Questi alberi in certi paesi sono di gran prodotto mercè la resina che da essi se ne trae la quale è nota sotto il nome di mastice. Le foglie dei

lentischi sono odorose e simili di molto a quelle del mirto e stanno disposte per paja sopra una costola a gocciolatojo. Siffatta costola non viene terminata come nella maggior parte delle foglie conjugate da un follicolo unico; circostanza che può servire a distinguere i lentischi dai terebinti. I lentischi non rimangono senza foglie durante l'inverno; ma siccome sono sensibilissimi al freddo non possono essere allevati in Francia e nemmeno nell' Inghilterra e nella Germania in piena terra a meno che non vengano messi in ispalliera in una buona esposizione e di non averne gran cura durante l'inverno. Il lentisco cresce naturalmente nella Linguadoca, nella Provenza, in quasi tutta l'Italia, nella Spagna e nelle Indie. Viene coltivato nell' isola di Scio o Chio per raccorre il mastice di cui fanno i Turchi sì grand' uso. La coltura di quest' albero in altro non consiste che nel propaginarlo, col qual mezzo si ottengono molti alberetti giovani i quali somministrano più mastice dei vecchi. I lentischi costituiscono la maggior ricchezza della detta isola. I Turchi piantano in gennaro i giovani lentischi e li distribuiscono ad intervalli, ed in cespugli per la campagna: vengono bene eziandio dalle sementi. Questi alberi fioriscono in marzo. Si ha grande attenzione di ben nettare dall' erbe e dalle foglie il terreno al di sotto degli alberi affinchè il mastice il quale cade a terra sia più netto. Si fanno nei lentischi delle incisioni nel mese di luglio; la resina ordinariamente cola fin a terra, ma se ne congela in lacrime anche su i rami; la qual ultima viene più stimata dell' altra. Si comincia a raccorre la resina verso i 16. d'agosto e tal raccolta dura 8. giorni. Si fanno poscia delle altre incisioni nel medesimo albero; la seconda ricolta comincia verso i 14. di settembre, e quantunque non si pratichino più dopo nuove incisioni il mastice continua a

sco-

scolare fin agli 8. di novembre, si raccoglie tutti gli 8. giorni e dopo tal tempo non viene la ricolta più oltre permessa. Affinchè la ricolta sia bella è d' uopo che il tempo vada asciutto e sereno. Viene portato dal paesi caldi il legno di lentisco il quale è grigio al di fuori, bianco al di dentro e di un sapore astringente. Siccome viene ad esso lui attribuita la facoltà di fortificare le gengive, se ne fanno curadenti e si usa della sua decozione per gargarismo astringente. In Italia si tragge dal frutto di quest' albero un olio collo stesso metodo che si adopera in Linguadoca per ricavare quello del lauro. In Levante viene da' Turchi preferito all' olio d'uliva quello che si spreme dal mastice per abbruciarlo nelle lucerne e per impiegarlo nei medicamenti. Dall' ab. Giustiniani in una delle sue lettere memorabili in data da Roma a' 2. di marzo del 1667. si ha qualche altra notizia intorno alla pianta che dà il mastice nella sua isola di Scio. Non nasce la pianta in tutta l'isola, ma in quella parte nominata inferiore che riguarda il mezzo giorno e più abbondantemente ne' territorj di Pirghi, d'Amolia e di Calamoti, terre riguardevoli e in tutti sono 40. villaggi. Anzi se gli alberi che producono il mastice si trasportano in altro sito dell' isola o altrove, si seccano o non rendono frutto. La stessa terra piuttosto sterile e sassosa che piana e fertile produce i medesimi alberi, i quali sono non molto grandi, nè molto piccoli, ma mediocri con spessi e folti rami sempre verdi tanto nell' estate quanto nell' inverno. Somigliano al lentisco e perciò alcuni scrivono che il mastice è lagrima del lentisco, ma errano perchè essi sono d'altezza assai maggiori e hanno le frondi più larghe in forma rotonda. Dai 14. di luglio cominciano i contadini che l'hanno in cura a pungere la scorza degli alberi in molte parti con certi ferretti acuti e somiglianti a pic-

cio-

ciole accette fatte a quest' effetto senza che si tocchi il tronco, poichè toccàndosi si seccarebbe, e fino a' 15. del mese di agosto li pungono da 7. volte: da' 15. d'agosto sino a' 14. del mese seguente li pungono altre 7. volte e non si toccano più nello stesso anno e da quelle punture scaturisce il mastice come lagrima chiara e lucida che distillandosi in terra si congela a' piedi degli stessi alberi e diventa gomma bianca e perciò il suolo di essa si tien da' contadini netto e ben battuto acciò che non imbratti, nè imbeva lo stesso mastice. Il mastice che si raccoglie nelle prime punture è più grosso e migliore. E' di 2. sorti, maschio e femmina. Il maschio è duro e bello come una perla, la femmina più grossa, ma men bella e molle. Quando s' invecchia il mastice perde la sua bianchezza naturale e è di minor vigore. Non è lecito ad alcuno di tagliare pur una minima pianta di questi alberi, ancorchè fosse nei suoi poderi e gli trasgressori sono puniti come i rei di lesa maestà; nè può accostarsi agli alberi mentre si distillano chi non vi ha interesse, nè tener in casa mastice benchè in poca quantità senza la licenza de' doganieri sotto gravissime pene. Coloro i quali sono tenuti a raccorre e dare il mastice (che sono i contadini delle terre dette comunemente del mastice) se per la cattiva annata o per altro accidente non possono consegnare la quantità loro prescritta sono astretti a pagarne duplicamente il prezzo affinchè siano più diligenti nel potare e pulire gli alberi e custodirgli dagli animali, e facendone d'avvantaggio non è loro permesso venderlo ad altri che agli stessi doganieri per un certo prezzo limitato per ischivare ogni frode in pregiudizio della Signoria. Rende al Gran Turco l'entrata del mastice da 40000. scudi in circa l' anno avendo reso assai più a' Giustiniani quando n'erano padroni non solo perchè ricavavano eglino maggior quanti-

tità di mastice per far coltivare più alberi che ora vanno a male per colpa di coloro, le qualità de' quali per degni rispetti non si devono esprimere; ma perchè usavano esattissime diligenze in diverse parti del mondo per lo smaltimento, e più tosto che diminuire il prezzo in caso d'abbondanza bruciavano il mastice raccolto per non iscreditarlo per l'avvenire. Ciò scrisse il Giustiniani. V. *Mastice*.

Per quanto poco esattamente i botanici abbiano descritta questa pianta del mastice io credo che sia sicuramente diversa o nel genere o nella specie dal nostro lentisco detto lentisco volgare, *Lentiscus vulgaris*, e l'altra *Lentiscus foliis latioribus, nervosis, vel rugosis, mastichem fundens ex insula Chio*, e che questa sola produca il mastice come asserisce il Giustiniani e non il nostro lentisco. Avicenna lo attribuisce anche a queto e il Mattioli scrive di averlo sensatamente veduto egli stesso. Ma supposto ancora che il nostro lentisco possa produrre una specie di mastice, è certo per attestato del P. Arena che in Sicilia paese molto più accostantesi al clima di quello di Scio e feracissimo di lentischi, chiamati colà stinchi, essi non producono mastice. Il P. Arena non sapendo se tal difetto provenga dalla trascuratezza dei Siciliani o dalla qualità del terreno bramerebbe che si tentasse da gente industriosa di fargliela rendere e se ne facesse prova in diversi terreni e paesi, perchè forse qualche contrada ne sarà ferace. Per provarlo egli suggerisce di coltivar prima la pianta per uno o 2. anni zappandola più volte con quella cura che si ha per le viti e poi si faccia l'incisione e il taglio della scorza nel pedale de' giovani piantoni come si fa coi frassini per la manna. Ma da tutto il contesto del suo discorso vedesi che il P. Arena stava nel supposto che il lentisco fosse la vera pianta del mastice. Essen-

do pertanto diversa io credo inutile il tentarne la coltivazione per questo oggetto. Contentiamoci di cavare qualche poco d'olio per ardere dai suoi frutti o bacche, come egli dice che fanno i poveri contadini siciliani, e legna per abbruciare le quali hanno un grato odore. E' anche eccellente il lentisco per formarne boschetti e cocchi, giacchè non perde mai le foglie e in terreno approposito cresce a un' altezza considerabile di arboscello. Esso si moltiplica facilmente col seminarlo o con sotterrarne i virgulti; quando le giovani piante sono un poco coltivate riescono molto vigorose. Il punto essenziale consiste in diminuire i rami che spuntano dalle radiche e in lasciarne la sola quantità necessaria. Per lo più il lentisco si lascia crescere senza cultura nelle fratte e ne' limiti delle strade per farne fascine da ardere. Nei paesi freddi non alligna senza molte attenzioni essendo pianta delicata: vuole un terreno secco e l'esposizione la più calda per resistere all' aria aperta agli inverni un poco rigidi. Se si vuol seminare bisogna farlo in vasi o cassette da riporsi per le gelate e custodire così anche le piante per li primi 2. o 3. anni, dopo de' quali basteranno le attenzioni ordinarie. Bisogna badare di non tagliar le punte dei rami; è meglio tagliarli occorrendo dal piede per far fare un bel piede all' albero, il quale fa naturalmente un tronco dritto e una cima regolare e s'alza a 12. in 15. piedi. V' è il maschio e la femmina: il primo fa i fiori nel mese di maggio che vengono in grappoli alle ascelle delle foglie e il loro colore erbaceo è rilevato da una tinta di porpora. I frutti vengono sulla femmina e sono piccole bacche le quali divengono nere maturando; esse sono d'un gusto acido e contengono un nocciuolo piccolo, oblungo, duro e nero. L'essere il lentisco pianta di 2. sessi ha fatto osservare al P. Arena che la provida natura fa che in quel-

quelle borsette o folliculi che si vedono prodotte come escrescenze nelle foglie si generino dalla puntura e deposizione delle uova della madre dei piccoli moscini che vanno poi volando a portare le polveri fecondanti dal fiore del maschio a quello della femmina per ajutare l'opera della fecondazione. V. *Farina fecondante*.

Lenza, *Lensa*, *Lignuola*, *Sedarina*, lat. *Linea hamata*, fr. *Ligne à pecher*, Quel filo lungo che si attacca alla sommità della canna da pescare e all' estremità che va nell' acqua ha uno o più ami. V. *Canna da pescare*. Questa lenza è o di crine o di cordoncini di seta. Si usa di tingerla in colore che non dia nell' occhio al pesce. Per tingere le setole bianche in color verde leggiero si mette in un boccale di birra una mezza libra di fuliggine, un poco di sugo di foglie di noce e un po d'allume. Quando questo liquore avrà bollito un poco e si sarà raffreddato vi si mettono a molle le sedarine di setola e vi si lasciano più o meno secondo si vuole più o men carico il colore. Se si voglion tingere in verde cupo si mette una mezza libra d'allume in una pinta di birra, vi si fanno bollire le setole per mezz' ora e poi si lasciano asciugare; questa preparazione le dispone a prendere il colore. Allora in 2. pinte di acqua si pongono 2. pugni di fiorrancio e si fa bollire il liquore per una mezz' ora; quando vi si forma una schiuma gialla vi si aggiunge una mezza libra di copparosa triturata e le setole alluminate che si voglion tingere. Si leva la pentola dal fuoco e vi si lascia la sedarina 3. o 4. ore che diverrà d'un bel verde. Più si aggiunge copparosa e più sarà carico il verde, ma si deve preferire un verde chiaro. Alcune persone spingono l'attenzione sino a volere che la lenza sia gialla nella stagione che le erbe delle acque dolci appassiscono; per darle questa tinta si accresce la dose del fiorrancio e si sminuisce quella del-

la copparosa. Col nome di lenza o di lignuola intendiamo in termine di giardiniere una cordicella della grossezza d'una piuma da scrivere, della quale si serve il giardiniere per disegnare e tirare in drittura i suoi lavori, le sue tavole, le sue piante, i suoi viali, arbori ec. Questa lenza o lignuola tiene su un capo e sull' altro 2. caviglie lunghe 1. piede od 1. piede e mezzo attorno le quali involge la lenza quando se n' è servito. Pianta egli una caviglia e se ne va per linea diritta svolgendo l'altra caviglia. La lenza se sia ben tesa vi segna la linea più corta da una caviglia all' altra ed in conseguenza la più diritta. Posando una caviglia in un punto che serva di centro e girando coll' altra caviglia stendendo bene la lenza egli ne farà un circolo col quale delineerà con sicurezza e con esattezza un parterre ec.

Leone, *Lione*, lat. *Leo*, fr. *Lion*. Animale terribile per la sua forza il quale amando il caldo abita nell'Africa. In economico non ci serviamo che della sua pelle per far coperte ai cavalli. Gli Africani mangiano tal ora la sua carne.

Leonuro, *Leonurus perennis Africanus*, *sideritis folio*, *flore phœniceo majore*, Tourn. *Phlomis Leonurus*, Linn. fr. *Léonurus*, *ou Queue de lion d'Afrique*. Questa è una pianta del Capo di buona speranza, di cui il P. Arena dà 2. specie. La maggiore detta altrimente siderite di color purpureo più carico, che è la descritta dal Tournefort; la minore di color purpureo chiaro ossia color d'aurora. Vi è la terza del Canadà chiamata ancora origano canadense, ma non ha gran cosa bel fiore rosso e cremisino piccolo. Sono fruttici o arbusti e il primo cresce alto come un arboscello. In ciascun nodo spiegano un folto corimbo di fiori assai belli e capricciosi come fatti di fili di seta e di odore aromatico, ma la foglia della pianta è di cattivo odore. Queste sono intere,

fat-

fatte a guisa di lancia e dentate come una sega. Il fiore della 1. specie accosta propriamente al colore del tabacco di Spagna, ma un poco più rossiccio e vellutato, assai lungo, imitante la coda del lione, è labiato e d'un sol pezzo, la parte superiore è molto più lunga dell' inferiore, divisa in 3.; ha 4. stamine, 2. delle quali sono più grandi e 2. più corte, con un sol pistillo: il calice è frastagliato a pezzi alternativamente più lunghi e più corti e in numero di 10. Ogni fiore dà 4. semi oblunghi a 3. lati rinchiusi nel calice. La radice è assai fibrosa, il tronco quadrangolare, internamente midolloso. Stanno queste piante in concetto delle più rare e belle piante della natura, delle più pittoresche e che ornano singolarmente un giardino. Facilmente moltiplicansi o col seme o con ramoscelli piantati i quali per alcuni giorni preservati dal sole facilmente metteranno radici. Il freddo de' paesi rigidi in pochi giorni li fa perire, eccettuato il canadense che viene dal freddo clima del Canadà, epperò in tali luoghi a conservarli per più anni fa d'uopo di tenerli al coperto nell' inverno. Il proprio loro sito è quello del mezzo giorno; esigono buona terra e sostanziosa e quindi fioriscono dalla primavera per tutta l'estate e continuano fino all' intero novembre. Se si pianta in vaso deve questo mutarsegli ogni anno, perchè colle sue radici lo riempie. I fiori del leonuro servono di cibo al riferire del Reine ad un augellino assai rinomato ed insigne per la soavità del canto, per il vago colorito delle piume e per la rara sua piccolezza, che è quella di un moscone o di uno scarafaggio. Questo uccelletto vien chiamato aurisia dal Clusio e paxaro mosquito dall' Acosta e dall' Oviedo, ma il suo nome proprio nel Brasile è gamambuc.

Leopardo, e *Liopardo*, lat. *Leopardus*, fr. *Léopard*,

Di quest' animale ci serviamo solo per far coperte ai cavalli della sua pelle o per distenderle per terra negli appartamenti sotto ai tavolini e le sedie per posarvi sopra i piedi in inverno. Questa pelle è di color leonato sparso di macchie nere e tonde come danai.

Leporario, *Leporaja*, lat. *Leporarium*, fr. *Parc ou l'on tient des lièvres, cerfs, lapins*. Luogo racchiuso ove si rinchiudono le lepri, i cervi, i conigli ec. Per questa sorte d'animali timidi il giardino tutto è leporario. Quando però egli sia soltanto a delizia come si usa fra' grandi e non ad utile, V. *Parco*. Se il vostro giardino partecipi dell' orto e sia fornito d'erbaggi, un pajo di lepri vo lo rovinano da capo a fondo. Vedi *Conigliera*.

Lepratto, *Leprotto*, *Leprottino*, lat. *Lepusculus*, fr. *Levreau*. E' il lepre giovine; la sua carne è molto sana. Dassi anco il nome di lepratto ai piccioli lepri che vengono nodriti ancora dal padre e dalla madre. Vedi l'articolo seguente.

Lepre, lat. *Lepus*, fr. *Lièvre*. Animale quadrupede granivoro. Si dà comunemente alla sua femmina il nome di lepratta ed ai suoi figliuoli quello di lepratti. Questi animali sono troppo noti a chiunque per aver d'uopo di una descrizione diversa da quella che qui recheremo parlando dei loro costumi e della loro maniera di vivere. Le specie d'animali più numerose non sono le più utili al dire di Buffon, e nulla è più nocivo di quella moltitudine di topi, di talpe, di locuste, di bruchi e di tant' altri insetti di cui sembra che la natura permetta e soffra piuttosto di quello che ordini la troppo numerosa moltiplicazione; ma le specie del lepre e del coniglio hanno per noi il doppio vantaggio del numero e dell' utilità. I lepri trovansi universalmente e abbondantissimamente sparsi in tutti i climi della ter-

terra trattone il paese del nord. I conigli si moltiplicano per ogni dove in un modo prodigioso. V. *Coniglio*. Ne' distretti riserbati pel piacere della caccia si ammazzano talvolta 4. in 500. lepri in una sola battuta, eppure non si giunge a distruggerle. Queste si trovano in istato di generare in ogni tempo e fin nel primo anno del loro vivere. Le femmine portano solamente 30. o 31. giorno, producono 3. o 4. piccoli, e tosto che d' essi si sono sgravate ricevono il maschio e lo ricevono eziandio anche quando si trovano incinte. Queste femmine hanno 2. sorta di matrici distinte e separate le quali possono agire indipendentemente una dall' altra; d'onde viene che possono concepire e partorire in differenti tempi con ciascuna d' esse matrici; il perchè le superfetazioni sono sì frequenti in questi animali come sieguono di rado in que' che non hanno un tale doppio organo. E' difficile assai il distinguere il lepre dalla sua femmina specialmente nella loro giovinezza, mentre allora i maschi non hanno al di fuori nè borse, nè testicoli, e perchè le femmine hanno la glande della clitoride prominente e quasi così grande come la glande della verga, oltre al non essere la vulva quasi apparente. Le femmine in oltre sono più ardenti dei maschi e li coprono innanzi d'esserne coperte, il che ha fatto dire che ne' lepri vi aveano molti ermafroditi. Giacomo Dufouilloux nel suo trattato della cacciaggione dice che si può distinguere il maschio veggendolo partire di corsa, poichè ha il direttano bianco come se fosse stato spelato, o dalle spalle che sono comunemente rosse e sparse d'alcuni peli lunghi: oltre dì ciò il maschio ha la testa più corta e più rotonda; il pelo delle barbe lungo, le orecchie brevi, larghe e biancastre: per contrario la femmina ha la testa lunga e stretta, le orecchie grandi ed il pelo al di sopra del-

la schiena di un bigio tracnte al nero. Le costole del maschio sono più piccole e più secche di quelle della femmina. Tali osservazioni sono utili pei cacciatori che non vogliono sparar contro una lepratta affine di non spopolare il distretto della caccia riserbata. I lepratti hanno gli occhi aperti nascendo; la madre gli allatta pel corso di 20. giorni, dopo di che si separan' eglino dalle medesime e vanno in busca di che vivere. Non si allontanano però gran fatto dal luogo ove nacquero, ma vivono solitarj formandosi ciascheduno un solco che estendono ad una piccola distanza; come di 60. o 80. passi. Quindi allorchè trovasi un lepratto in un sito v'ha sicurezza di rinvenirne ancora 1. o 2. altri là appresso. I lepri mangiano in tempo di notte, si accoppiano e si spaziano; al chiaror della luna si veggono giuocare insieme, correre gli uni dietro gli altri; ma il menomo movimento, il batter sin d'una foglia basta per turbarli e fugge ciascuno da un lato diverso. Il lepre non rumina secondo che alcuni autori hanno avanzato, giacchè non ha egli più d'un intestino cieco e assai ampio appunto come nel cavallo e nell' asino, che sebbene vivano d'erba non possono però ruminare a cagione di avere un solo stomaco. Durante il giorno rimangono i lepri nel loro asilo ch' è un solco o qualche sito alcun poco concavo, dormono assai e dormono cogli occhi aperti perchè le loro palpebre sono troppo corte per poter coprire comodamente gli occhi medesimi. Vedono meglio in fianco che dinanzi; sembra che abbian gli occhi cattivi, ma in compensazione hanno l' udito finissimo e l' orecchia d' una smisurata grandezza relativamente a quella del loro corpo; dimovon' eglino coteste lunghe orecchie colla maggior facilità: se ne servono come di timone per dirigersi nel loro corso, il qual è sì rapido che facilmente oltrepas-

sa-

sano tutti gli altri animali. Siccome hann' eglino le gambe anteriori assai più corte di quelle di dietro, riesce quindi ad essi più comodo di correre ascendendo che discendendo; il perchè quando vengono inseguiti cominciano sempre dal guadagnare le altezze, marciano senza fare alcuno strepito atteso che hanno i piedi coperti e corredati da peli anche al di sotto: essi sono forse i soli animali che abbiano dei peli al di dentro della bocca. I lepri prendono quasi tutto il loro accrescimento in un anno e vivono circa 7. anni. Passano la loro vita nella solitudine e nel silenzio, nè s'intende la loro voce se non quando si colgono con forza, che si tormentino o che si feriscano. Non son eglino così selvatici come i loro costumi e le loro abitudini pajon indicare; facilmente riesce di addomesticarneli e divengono pur anche accarezzanti, ma non si affezionano giammai bastevolmente per poter divenire animali domestici e procurano potendo di rimettersi in libertà e fuggono alla campagna. Siccome hanno buona orecchia e perchè volentieri si assidono sulle loro zampe di dietro servendosi di quelle dinanzi come di braccia, se ne videro ch' erano stati ammaestrati a battere un piccol tamburo ed a gesticolare in cadenza. Il lepre non manca d'istinto per la sua propria conservazione, nè di sagacità per iscappare da' suoi nemici: egli si forma un solco; scieglie in inverno i luoghi esposti al mezzodì ed in estate si alloga a settentrione: si nasconde per non esser veduto fra motterelle del colore medesimo del suo pelo. Ne sono stati veduti ch' ebbero ricorso a differenti astuzie per salvarsi; uno partendo dal suo solco all' intendere del corno da caccia andava a gittarsi in uno stagno e si nascondeva nel mezzo dei giunchi; un altro essendo inseguito dai cani faceva un salto di tutto lancio e girava a nascondersi in un' alta cavità del tron-

tronco di un albero. Sono cotesti senza dubbio i maggiori sforzi del loro istinto. D'ordinario quando si sono lanciati e che trovansi inseguiti si accontentano di correre rapidamente e indi tornare e ritornare su i loro passi: non dirigono il loro corso contra il vento, ma dalla banda opposta. Accortosi forse che i cani lo inseguono con maggior ardore senza interruzione nei boschi stretti o luoghi simili ove il contatto di tutto il suo corpo loro dà un sentimento più vivo del suo passaggio che sulla terra ove non fa che posare i piedi leggermente, perciò egli scanza i luoghi macchiosi e batte sempre le strade o stradelli, e se sia inseguito a vista da un levriere più veloce di lui, allora procura scamparne con gettarsi nel folto delle piante. Sovente ei va a far fuggire un altro lepre dalla sua cova e vi si mette in sua vece e intanto i cani inseguono quello specialmente se è più giovane e meno esperto. I cacciatori pretendono che il lepre abbia buon odorato; il perchè quando si faccia una battuta è necessario di prendere un buon vento. In generale sembra che tutti gli animali abbiano certe assuefazioni. Tutti i lepri che sono nati in un medesimo luogo ove si cacciano, non si allontanano per questo; ritornano al loro solco. Se vengono cacciati per due giorni consecutivamente, il dì seguente fanno i medesimi giri e rigiri che fatti hanno il giorno innanzi. Quando un lepre sborito dai levrieri vada dritto e si allontani di molto dal luogo ov' è stato sborito, è cotesta una prova ch' egli è forestiere e che soltanto trovavasi in questo luogo di passaggio. Accade in fatti specialmente nel tempo più preciso del coito, ch'è nei mesi di gennajo, febbrajo e di marzo, che dei lepri maschi mancando di femmine nel loro distretto facciano parecchie leghe per rinvenirne e si fermino appresso d'esse loro; ma tornano ai loro antichi abituri per non più dipartirsene

che

che quando siano sboriti dai cani. Le femmine che non hanno tanta forza ed agilità quanta ne posseggono i maschi sono quinci più pronte in astuzie ed in ripieghi: elleno temono l'acqua e la rugiada; in luogo che fra i maschi se ne attrovano parecchi che diçonsi lepri marivoli i quali cercano le acque e si fanno cacciare negli stagni, nelle paludi ed in luoghi fangosi. Cotai lepri marivoli hanno la carne d'assai cattivo sapore, siccome l' hanno pure insipida e biancastra tutti quelli che abitano nelle pianure basse e nelle valli. All' incontro que' de'paesi montuosi ove c'è del serpillo ed altr'erbe odorifere sono di gran lunga migliori. Le femmine hanno sempre la carne più delicata dei maschi. Conforme certi cacciatori havvi una sorta di lepri che sanno talmente di muschio che fanno entrare in furore i cani da cui vengono inseguiti. La natura del suolo influisce su i lepri come sopra tutti gli altri animali. I lepri di montagna sono più grandi e più grossi di quelli della pianura e variano altresì alquanto nel colore. Nelle alte montagne e nei paesi del settentrione divengono bianchi durante l'inverno e riprendono in estate il loro ordinario colore. Alcuni se ne trovano, e sono cotesti forse i più vecchi, che rimangono sempre bianchi, giacchè tutti divengono tali più o meno invecchiando. Tale bianchezza viene cagionata dal freddo, ma si osserva che la parte inferiore dei peli, la manco esposta all' aria, non diventa bianca; cotesta bianchezza procura a siffatti animali una specie di sicurezza contra gli uccelli da preda che facilmente non gli veggono passare sulla neve. Avvegnachè questi lepri siano assai più comuni nei paesi freddi che nei nostri climi temperati, avvien però talvolta di rinvenirne de' simili. Sembra che tutti i climi sieno uguali pel lepre; ma non pertanto se ne trovano meno in Oriente che in Europa e pochis-

chissimi nell' America meridionale. I lepri dell' America settentrionale sono forse d'una specie differente da quella de' nostri; giacchè i viaggiatori dicono che son eglino più grossi, ma che la loro carne è bianca ed affatto diversa da quella dei lepri nostrali, che sono tutti neri, che il loro pelo non cade giammai e che ne fanno eccellenti pelliccie. Nei paesi eccessivamente caldi sotto la zona torrida, in Africa e nell' America si trovano altresì degli animali che i viaggiatori hanno preso per lepri, ma che sono piuttosto specie di conigli; poichè il coniglio è originario dei paesi caldi benchè se ne trovano nei climi settentrionali in vece che il lepre è tanto più forte quanto più sia freddo il clima da lui abitato. Varj celebri autori riferiscono essersi veduti dei lepri cornuti i cui cranj venivano serbati nei musei dei curiosi. Il dottore Salomone Reiselio fa menzione di un lepre mostruoso che aveva 2. corpi, 8. gambe, 4. orecchie: si riferisce cosa assai difficile a credersi, che quest' animale con doppia faccia come un Giano essendo faticato da un lato si volgeva da un altro e correva sempre con nuova forza. Nelle memorie dell' accademia delle scienze di Parigi per l' anno 1700. si legge che Lemery presentò alla medesima un piccolo lepre mostruoso o piuttosto 2. lepri congiunti insieme dalla testa sin al petto: aveano un solo capo, una sola faccia quantunque avessero 4. orecchie ed in luogo della bocca v' era soltanto una piccola cavità per ricevere gli alimenti. Non ostante vissero alcun tempo e furono presi colla mano da un cacciatore. L'animale doppio camminava in un bosco; ma uno tirava da un lato, l'altro dall' altro e non andavano innanzi. Aperti che furono venne trovato in ognuno un cuore, un polmone, uno stomaco ed il tutto ben sano. Più d'una volta si sono veduti dei lepri con 2. teste, con più

più gambe ec. Il Buffon aveva assicurato che il lepre non si congiugneva col coniglio o non ne nasceva prole. Abbiamo ora l'esempio in contrario diffusamente esposto negli Opuscoli scelti sulle scienze e sulle arti che si stampano a Milano e nell' Antologia Romana all' anno 1781. Non solamente una lepre si unì ad un coniglio prolificamente, ma i figli che ne nacquero furono anch' essi prolifici. La caccia del lepre si fa durante il giorno. Egli non parte sì tosto e lascia avvicinare alquanto a sè il cacciatore: s'incontra sovente sdrajato a terra sul ventre. Quando l' aria sia fresca ed il sole chiaro ed aperto e che il lepre dopo aver corso venga a ritirarsi, il vapore che esce dal suo corpo forma un piccol fumo il quale dai cacciatori viene ravvisato assai da lungi, specialmente se i loro occhi sieno esercitati a tal osservazione. Io ne vidi, dice Buffon, che guidati da siffatto indizio partivano da circa mezza lega di distanza per andar ad uccidere il lepre a cavaliere: egli lascia ordinariamente avvicinarsi assai presso specialmente se non si faccia sembiante di riguardarlo e se in vece di andare direttamente a lui si faccia un giro obliquo per appressarglisi. Quando i formenti sono grandi egli stabilisce fra essi il suo covile e dal luogo ove si è stabilito va praticando all'intorno parecchie piccole stradelle per le quali può liberamente fuggire, poichè ne recide e ne abbatte le spighe. Egli teme i cani più degli uomini; cosicchè quand'intende un cane parte più da lunge. Si va alla caccia del lepre coi cani da ferma, ovvero si sforzano alla corsa coi levrieri e cani correnti. Si possono altresì impiegare in tal caccia gli uccelli da preda. I duchi, gli avoltoi, le aquile, le volpi, i lupi e gli uomini fanno al lepre ugualmente la guerra. Da tanti nemici ei non iscappa che per accidente ed è ben cosa rara ch'egli goda del picciol intero nu-

numero de'giorni che la natura ha destinato per la di lui esistenza. Il lepre così ricercato per la mensa in Europa non va a genio degli orientali. Le di lui carni ugualmente che quelle del porco sono ad essi divietate dalla legge di Maometto e più anticamente da quella degli Ebrei. La sua carne però è eccellente; ed il di lui sangue medesimo è buonissimo da mangiare, essendo il più dolce fra tutt'i sangui: egli dissipa le macchie rosse e le pustule sul volto. Il grasso non ha parte alcuna alla delicatezza della sua carne; giacchè la lepre non diviene mai grassa finchè trovasi in libertà per la campagna; ma muore sovente per troppa grassezza essendo nodrita in casa. Il lepre giovane o sia il lepratto fornisce un alimento delicato, succulento, grazioso per quel gusto di selvaggiume che è forse un principio utile e benefico. Esso è stato per molto tempo annoverato fra i cibi più squisiti. Le persone avvezze a cibi leggeri digeriscono benissimo questa vivanda rostita e senza ingredienti; gli stomachi accostumati a cibi forti e grossolani lo amano con salse e cose piccanti. L'età migliore del lepre è dai 7. e 8. mesi fino all'anno. Più giovane, come per es. di 3. o 4. mesi, ha la carne ancora imperfetta e di difficile digestione. La carne del vecchio è generalmente dura, secca e quindi di una difficile digestione; perciò ottimo per gli stomachi robusti e di gente di fatica meccanica. Le femmine gravide sono per l'ordinario assai tenere. Benchè i medici antichi abbiano attribuito alla carne del lepre molte buone proprietà, quella che è più sicura e dimostrata coll'esperienza per medicinale si è che lubrica il ventre molto costantemente e purga anche efficacemente certe persone. Oltre le loro carni e il divertimento della caccia i lepri ci danno altri utili. La loro pelle conciata serve a varj usi, del

pelo

pelo se ne fanno i cappelli, delle zampette ce ne serviamo come di scopette per pulire il tavolino e per darsi la cipria ec. un pezzo di pelle conciata portata alla bocca dello stomaco lo protegge dal freddo e lo conforta per ajutare la digestione in certi temperamenti. I cani propri per la caccia del lepre sono i bracchi per iscoprirla ed i levrieri per raggiungerla. I cani bassetti o barboni in mancanza di levrieri e di bracchi servono benissimo. Essi ne sentono il fiato o la nasta e non iscostandosi troppo dal padrone l'avvisano del lepre vicino e lo fanno alzare. Il cacciatore non perde il cane di vista e collo schioppo alla mano attende che il lepre si levi per lasciar dietro lui la botta. V. *Levriere*, *Cane*.

Come il lepre si pigli al laccio. Il laccio per li lepri deve essere di filo di ferro pieghevole e non temperato e sarà migliore di filo d'ottone ricotto. Il laccio si farà all'ordinario e si collocherà nei buchi delle siepi per ove passa il lepre. Chi si diverte di tal caccia ogni giorno va visitando i quadri seminati ed attorno alle siepi per iscoprire d'onde entri il lepre la qual cosa facilmente si conosce dal pelo che resta attaccato agli spinaj e si conosce dal pelo pur anche qual animale vi sia passato; se il lepre, se la volpe, se la faina ec. Quando dal pelo egli sospetti il passo del lepre, lo levi e ricordandosi il posto torni il 2. giorno; se trova ancor pelo si può allora assicurare che il passaggio del lepre per colà sia usuale e non accidentale; ed ivi posi il suo laccio. Il cacciatore prende del grano in erba, della ginestra, del serpillo o dello sterco del lepre medesimo che troverà nel campo, di queste cose egli se ne stropiccia le mani acciò il lepre non ne senti i miasmi che sortono da quelle e ne intride anche il laccio: quindi contro vento s'avvicina al passo

ed

ed attacca il laccio al ramo più vicino in tal guisa che il lepre non possa entrare senza mettervi entro il capo. Se il foro ove deve passare il lepre sia sì grande, che non possa essere occupato dal laccio lo ristringa con ramoscelli. Non vi metta però per anco il laccio. Un lepratto innocente bensì vi darebbe di capo, ma un lepre astuto non passerà giammai entro un buco aggiustato di fresco senza averlo per molte volte esplorato. Anzi i vecchi lepri benchè il loro passo non sia stato nè dilatato, nè ristretto s'accorgono assai bene del laccio aggiunto e raspano e fanno tanto che chiudono il laccio per isbarazzarsi dal passo.

Maniera per prendere i lepri anche scaltri col laccio comune. Si sa per esperienza che le lepri vecchie non passano per uno stretto foro senza prima grattare un poco la terra particolarmente quando vedono al passo una mutazione benchè minima, anche un filo d' erba. Un cacciatore ogni mattina trovava il suo laccio chiuso ed appartato a canto del passo; e s'immaginò benissimo che il lepre non potea ciò fare se non se coi piedi. Per accertarsene si servì d'altra industria. Tese il suo laccio al solito e sotto il primo laccio ne pose un altro disteso in terra che egli attaccò al piede d'un arbusto e lo coprì con alcune foglie. La notte seguente eccoti il lepre. Egli sciolse al solito il laccio, ma fu preso per un piè di dietro all'altro ascosto e vivo fu premio al cacciatore più furbo di lui.

Modo per condurre i lepri alla posta. Procurate di prendere una femmina lepre che sia in calore; a questa levate la natura e mettetela in olio di spigo. Giunto che siate al luogo destinato per la posta ungetevi con quest'olio la suola delle scarpe e di là partite per far varj giri per il bosco. Sentiranno i lepri l'odore lasciatovi e seguitandolo vi verranno sotto il tiro.

Si

Si dice che il seme del giusquiamo unito con sangue di un lepretto e cuscito nella pelle del medesimo e ricoperto di terra coaduni i lepri in quel luogo. La migliore e più facile maniera di conoscere ove sia stato un lepre alla notte o mattina è di osservare il loro sterco o caccole, che si conosce bene se è fresco di poco prima o di giorni e dalla sua mole fa pur conoscere la grandezza dell'animale. Alle volte ritornano i lepri di seguito più volte allo stesso pascolo, alle volte variano e alternano con altri, onde talvolta è inutile aspettarli nella notte seguente. E' meglio se si può farsi come una gabbia su un albero da dove si vede più lontano e si uccidono collo schioppo. Nel tempo del grano in erba e di altri prodotti teneri i lepri fanno dei danni considerabili. Le aquile si fanno pasti di lepri e i falconi si assuefanno a prendere le lepri al corso.

Lero. V. *Moco*.

Lesina, lat. *Subula*, fr. *Alène*. Ferro appuntatissimo e sottile col quale per lo più si fora il cuojo per cucirlo. I vetturali, i carrettieri, cocchieri e viandanti a cavallo dovrebbero portare con sè la sua lesina colla quale congiungere e ricucire se si rompe una cinghia, una redine ec.

Lessare, *Allessare*, lat. *Elixare*, fr. *Bouillir*. Cuocere alcuna cosa bollendola con acqua. Le castagne lessate colla scorza si dimandano succiole. V. *Castagna*. Si fanno bollire tal ora gli erbaggi per cuocersi dippoi o al brodo o all'olio: s'immergono nell'acqua bollente e quasi subito si cavano. Questo si chiama prolessare. V. *Legumi*.

Lesso, *Allesso*, lat. *Caro elixa &c.* fr. *Bouilli*. Carne o pesce bollito nella semplice acqua senza alcun condimento di grasso, olio, droga ec., ma con alquanto di sale o al più con qualche saporetto. Nel lessare il

pesce vi si aggiunge una scorza di limone od un poco d'aceto e qualche foglia d'erba odorosa. Nei pranzi il manzo, il vitello, il pollo ed il pesce grosso lessi fanno la loro buona comparsa. Il selvatico non si suole lessare. Il lesso in una casa economa è necessario per le minestre ed il lesso di bue è uno degli alimenti più confacevoli al nodrimento dell'uomo. Fino a tanto che egli non è cotto a perfezione non si lasci mancargli il bollo, con poca legna ma ben distribuita si fa cuocere direi così un mezzo bue; che se interrompa il bollo per quanto di legna consumiate il bollito diventa sempre duriccio e resta mal cotto. Nelle case private viene Tizio, Sempronio, Martino a cavar brodo per la padrona o per farsene la zuppa. Il cuoco mal pratico per rimettere il brodo cavato di cui abbisogna per le minestre mette altrettant'acqua fredda. Male a mettervi l'acqua e peggio a metterla fredda. Lasci pure bollire la carne in poco brodo e si aggiunga poi acqua al bisogno quando cotta sia e levata la carne. La carne ristretta in poc'acqua riuscirà saporitissima; che cuocendo in quella guazza aggiunta perderà tutta la sostanza. Peggio poi a mettervela fredda, perchè interrompendo necessariamente il bollo non può che perdere di sua bontà. Si lasci dunque cuocere la carne; si cavi il brodo che resterà sostanzioso e reggerà dilungandosi con acqua ed in caso che il brodo s'indebolisca sarà meno male che se s'indebolisse il brodo e la carne.

Modo di fare un lesso perfettissimo. Pigliate 3. o 4 libbre di carne di manzo, mettetele in una pentola mediocremente chiusa con tant'acqua che le ricopra, e questa la metterete a cuocere in un forno cuocendosi il pane. Lasciate pur cuocere. La scarsezza dell'acqua, il ristretto della pentola, il calore sempre eguale

ed

ed egualmente distribuito è causa della perfezione di questo lesso . V. *Carne* , *Pentola papiniana* .

Letamajo, *Sterquilinio*, lat. *Sterquilinium*, fr. *Fumier*. Luogo ove si raduna il letame . La ricchezza di un gentiluomo in campagna è l'abbondanza del letame . Questo è il tesoro che ciascuno deve procurare d'accrescere non in quantità solamente, ma in qualità . Procuri dunque qualsivoglia diligente economo in villa d'avere la maggior abbondanza di letame possibile unendo non solo ogni quantità diversa di questi per contemperare la trista qualità dell'uno con la buona dell'altro, ma misturandolo insieme . Abbia dunque un economo nel cortile rustico una fossa ove concorrano le acque piovane de'tetti ed ove colino le acque tutte del cortile medesimo . Questa sia ben lastricata e mediocremente profonda per capire in sè quanto in lei gettiate . Sia vicina alla stalla per maggior comodità di mettervi le spazzature della medesima . In questa fossa si gettino tutte le immondezze della casa , della cucina , della stalla , del pollajo , le foglie avanzate ai filugelli , i ritagli di unghie d'animali , penne , sangue , pannilani, pannilini , fogliacce e che so io . Ogni cosa marcita fa buon letame. Sia lontano dalla casa ove si abiti acciocchè col cattivo odore non la infetti. Insegnano buoni agricoltori che si pongano in questa fossa , letamajo o sterquilinio de' legni di rovere . Credevano gli antichi che nel letame si generassero serpenti , che il legno di rovere ne li tenesse lontani . Noi non siamo sì scrupolosi che crediamo questo fatto di necessità . Havvi una gran questione , se il letamajo sia meglio collocato all' aria aperta od al coperto . Le influenze dell'atmosfera o pioggie che dal cielo dirittamente vi cadono non possono che portare del giovamento al letame , strascinando in lui que'corpuscoli nitrosi , sul-

furei ec. che svolazzano per l'aria e che riportati sulla terra la rendono feconda come si vedrà all'articolo *Pioggia*. Pretendono questi che il calore del sole ed il passaggio che fa la massa dal caldo al freddo e così reciprocamente dal freddo al caldo giovi moltissimo a stagionare il letame. Ma chi vorrebbe il letamajo al coperto sostiene e non senza ragione che il sole attragga insieme coll'umido le parti più sottili e fecondanti del letame; e che il gelo lo dannifichi non poco e che il vicendevole passaggio dal freddo al caldo in vece di concuocerlo e digerirlo operi il contrario. Altri credono che il coperto e lo scoperto poco giovi al letame, ma che per renderlo buono comunque stia bisogni bagnarlo e spesso rivoltarlo. Meglio sarà tenerlo al coperto supplendo coi scoli dell'acqua piovana alla pioggia del cielo scoperto. S'è esposto alla pioggia, essa lo rilava e indebolisce. I contadini mancano per lo più di questa cautela che pare essenzialissima: a tal effetto dovrebbe ciascun di loro aver una capanna o un portico per ben custodire lo stabbio. Il simile dovrebbero fare della spazzatura e altri concimi di simil sorte che converrà tenere in una buca o cloaca destinata a quest' oggetto, dove tornerebbe anche bene che vi scolasse l' umido delle stalle che ordinariamente non si considera e si perde. Per fare un buon letamajo onde ridurre i soliti concimi al punto di essere del maggior profitto possibile al miglioramento delle terre il sig. Mallet propone il seguente metodo. Fate, dic' egli, una fossa profonda 4. piedi, larga 10. e più o meno lunga secondo la maggiore o minore estensione del terreno che vi proponete di emendare. Fate quindi battere il fondo affinchè possa trattenere la prima acqua e se desso non è bastevolmente tenace e compatto copritelo di 1. strato di terra argillosa alto 6. pollici facendo lo stesso anche lateralmente.

Ver-

Versatevi in appresso un' eguale altezza d'acqua e quando avrà ben penetrato tornate a battere e a pestare il fondo sinchè tutto sia ben impastato. Aspettate allora che il sole indurisca questo fondo e versatevi poi dentro 4. carrette di recente stabbio di cavallo scuotendone fuori la paglia, e sopra di questo 2. di sterco di montone e poscia 2. di sterco di vacca. Abbiate cura che tutte queste materie sieno stabilite ugualmente in tutta la lunghezza della fossa e coprite poi questa con 4. carrette di terra di qualunque specie ella sia. Il rimanente dell' altezza della fossa si riempirà di acqua impregnata di sal comune in proporzione di 4. libre per ciascuna carretta di concime che vi avrete scaricato. Vi procurerete in fine alcuni gran rastelli di ferro ed ogni mattina ed ogni sera farete che i vostri garzoni vadano a rimescolare con questi la composizione finchè dessa sia giunta alla consistenza di un liquido fango. Al tempo che vorrete seminare il vostro campo lo farete prima lavorare, quindi trasportandovi quel fangoso liquore dentro di alcune botti, ve lo farete spargere sopra da pertutto. Terminata questa operazione lascierete asciugare le vostre terre per lo spazio di 8. giorni e quindi senz' altro lavoro che quello dell' erpice potrete francamente seminarle. Vi passerete poi sopra per ogni verso l'erpice per fare con questo mezzo affondare la semente almeno un paio di pollici dentro, ciò che sarà sufficiente. Ci assicura il sig. Mallet che il più arenoso ed ingrato terreno essendo preparato in questa guisa potrà ricevere indistintamente una qualunque semente e darà ogni volta una raccolta assai abbondante. E non solo se ne trarrà questo passaggero vantaggio, ma continuando a far uso per alcuni anni di questo divino metodo (per servirci della sua frase) si formerà infallibilmente sopra qualunque cattivissima terra uno strato

della miglior terra che possa mai desiderarsi. Dal dottor Gio: Battista Scandella fu presentato il seguente metodo pratico di fare i letamai per accrescere e migliorare notabilmente il concime all' accademia d' agricoltura, commercio ed arti di Verona e da questa fu mandata la descrizione del metodo a tutti i suoi socj e corrispondenti acciò venisse assai propagato. Scelgasi il lato della casa rusticale esposto a tramontana, presso a questo il sito destinato al letamajo e si copra con qual si sia tetto; basta che la pioggia non penetri e la gronda non piova sulla massa. Con pochi legni e sovraposte fascine si forma un solajo separato dal suolo e sopra le dette fascine si distenda della terra all' altezza di mezzo piede, avvertendo che la massa non tocchi il muro per mantenere il passaggio all' aria (che è un agente necessario alla fermentazione delle materie ed allo sviluppo ed aggregazione dei sali fecondatori), il quale perciò sarà bene conservare anche nel centro piantandovi verticalmente una fascina. Alternando in tal guisa mezzo piede di terra e 1. piede di letame si compisca fin presso al tetto una massa e col metodo stesso si cominci poi a farne un' altra. Se manca il muro a tramontana la massa si può fare isolata, nel qual caso si pianterà in ogni angolo una colonna di legno di qualunque specie per sostenere il tetto. Le colonne possono essere traforate con cavicchie mobili per sostenerlo alto e basso come si fa de' graticci per li bachi da seta. Sia difesa la massa all' intorno con qual si sia riparo dal troppo ardor del sole o dalle piogge che i venti spingono obliquamente. Quando il letame sia troppo arido vi si sparga sopra dell' acqua, ma non in modo che scorra o trapeli fino a cader sul suolo. Sarà bene se i letamai saranno circondati da folti alberi. Questo letame quanto più invecchia, migliora.

Per

Per li giardini di fiori il letamajo dovrà farsi fuori del giardino; non già per il motivo che apporta il Clarici acciocchè dal puzzore non sieno offesi i fiori, ma per amor della pulitezza piuttosto, acciocchè nè l' occhio, nè l'odorato se ne offenda. Può farsi col suolo lastricato di mattoni e circondato di muro o più speditamente può scavarsi un fosso nel terreno; ma debbono esser 2. i letamai o 1. diviso in 2., affinchè in uno si riponga il nuovo letame che dovrà col tempo digerirsi e nell' altro stia riposto l'antico già macero ed atto a valercene nelle occorrenze. Quivi sono da ripostarsi tutte le cose corruttibili di qualunque genere, cioè l'erbacce e spazzature del giardino, escrementi di ogni sorte e cadaveri di animali, ceneri, fuliggine di cammini, le graspe ossiano vinacce dell' uva, legni fracidi e tutt' altro che si possa ridurre in quella terrea sottil sostanza che serve di nutrimento e come di base alla formazione de' vegetabili: è da avvertire sopra tutto che il concime sia ben macero prima di metterlo in uso, altrimenti in vece di giovare nuocerà grandemente: bisogna che sia già ben fermentato, distrutto e ridotto in terra; perchè se durerà tuttavia in vigore fermenterà e col suo fuoco abbrucerà le piante. Quindi acciocchè tutto egualmente si maceri, passato qualche tempo quando pare che abbia perduto il calore dovrà rivoltarsi tutto il mucchio delle materie sossopra affinchè la parte men cotta della superficie vada sotto a cuocersi fino all' estinzione del calore. Se fossero materie aride e secche dovranno bagnarsi con acqua, perchè senza l'umido non si fa mai la putrefazione. Per le piante gentili non sarà ben maturo il letame se non sarà ridotto in polvere; e però il P. Ferrari seguito dal Clarici non lo fa maturo se non dopo 3. anni di macerazione; ma il P. Arena lo dà per buono dopo 2. anni e an-

cora dopo 1. quando sia ben governato col rivoltarlo come si è detto e bagnarlo specialmente in estate. Può farsi, come dice il P. Arena, il letamajo in quest' altro modo quale egli ha fatto con buona riuscita, e serve insieme per poter rinnovare ad ogni 2. anni la terra alle nostre piante con non piccolo emolumento. Si fa scavare un fosso competente e quivi si fa gettar la terra stata buona, ma poi già sfruttata dopo 2. anni che aveva nutriti i fiori; però ad ogni strato di terra non più alto di mezzo palmo vi si fanno gettare 3. o 4. dita di concime o totalmente crudo o non troppo macero, e così a strato a strato 1. di terra e l'altro di concime sino alla sommità del cumulo che deve risaltare a monticello sulla superficie del terreno per godere del beneficio dell'aria. Stando così dopo 2. anni sarà quella terra in istato da servire come terra nuova, grassa, riposata ed abile a far delle vigorose produzioni. Quindi votando i vasi e le ajuole della terra vecchia e riempiendoli di cotesta già rinvigorita tornerassi a riempiere il fosso di questa vecchia terra a strato a strato in un col concime come si è detto, e con quest'arte avrassi sempre il comodo di poter rinnovar la terra medesima di 2. in 2. anni senza l'incomodo e spesa d'andar cercando e portando di quà e di là la terra per rinnovarla. Ragion vuole che questa terra debba riuscir più feconda di quella nella quale va mescolato semplicemente lo stabbio, perchè in questa il letame col fermentare va sciogliendo la sua testura; e le ignee particelle che ne scappano annidansi nella terra stessa ed ella ne resta doppiamente fecondata, cioè non solo dalla terra sottile in cui si riduce il letame già macerato che è un principio di fecondità, ma insieme dagl'ignicoli che ne esalano ed è un altro comprincipio specialissimo della medesima fecondità. Intorno alla quantità del grasso che dee mescolarsi col-

colla terra magra o sfruttata bisogna rimettersi alla prudenza e pratica del giardiniere; perchè dipende dalla qualità della terra se sia da poco o molto magra e dalla qualità del letame se sia più o meno digerito.

Letame, *Concio*, *Concime*, *Stabbio*, *Ingrasso*, lat. *Fimum*, *Stercus*, *Letamen*, fr. *Fumier*, *Engrais*. Il Tanara che ha esaurita questa materia nel suo Cittadino in villa ci servirà di testo in questo necessario articolo, lasciandoci qualche pagina per le nuove scoperte. Bisogna, dice egli, sapere che la terra fa ufficio di ventre con le piante ed arbori, epperò in questo ventre bisognerà per alimento delle piante ponervi quel proporzionato cibo che conferisca alla natura di quelle, con avvertenza che avendo convenienza questo cibo col ventre, cioè con la terra, giovi a quella ancora il cibo ne' ventri degli animali mediante l'umido che conduce pel corpo la sostanza ed alimento, così il letame, cibo de' vegetanti, bisogna sopra tutto sia abbondante di molto umido acciò possa somministrare al corpo delle piante molto alimento, perchè gli animali oltre i loro cibi umidi bevono ancora, ma le piante non possono bere se non con la comodità delle pioggie ovvero innaffiamento; il che non potendo esser cotidiano ove non è comodità d'inacquare, è necessario che il cibo delle piante sia cosa che bagnata una volta da pioggia tenga in sè l'umidità molto tempo per poterla a quelle giornalmente compartire. Ma perchè nel ventre della terra di natura fredda se questo cibo non avesse calore non avrebbe ancora forza di trasmetter questo alimento o sostanza alle piante, sarà necessario che il cibo del letame abbia già calore, ma non già quello che fermentandosi o smaltendosi calore improprio o subollimento trasmette alla superficie col fumo, perchè questo come arido asciugherebbe, non umetterebbe il ventre e fa-

reb-

rebbe seccare le piante: questo però vuol essere un tal calore proprio e naturale, il quale resta nel letame dal tempo che fornita che sia la fermentazione o concozione sino che in arida terra sia convertito. Questo più o manco ritrovandosi in diverse qualità di letame, come si dirà, uniti col sudetto umido generano mediante il calore del sole, come scrive Giorgio Agricola, un tal sugo il qual comparte alla terra una grassezza o pinguedine temperatamente umida e calda, la quale alle piante somministra alimento da vegetare. Quel letame adunque che dotato d'assai umido e molto natural calore genera successivamente assai sugo sarà il miglior di tutti e tanto sarà più perfetto quanto per più tempo starà dalla putrefazione (qual per ordinario si fa in un anno) nell' esser di pinguedine sino che in terra sia convertito, perchè per più tempo somministrarà la grassezza e pinguedine alle piante ed alla terra. Sarà però necessaria la cognizione di questa qualità ne' letami per poterli compartire ed applicare conforme l' occasione, tempi, stagioni e luoghi. Divide Columella i letami in 3. generazioni, d'uccelli, d' uomini e di quadrupedi; ma perchè di giorno in giorno l' uomo e con l'industria e con l'esperienze ritrova nuovi modi d'ingrassare e giovare alla terra, si potrà dividere il letame in 2., uno degli sterchi, escremento de' corpi, l'altro tutto ciò che mediante grassezza o altro accidente porta giovamento ed utile al campo e lo rende allegro che tanto suona la voce di letame in latino. Lo sterco puossi prudentissimamente al modo di Columella nelle sudette 3. parti dividere, ma l'altra in 2. ancor ella si partirà; cioè in tutto quello che oltre gli sterchi mediante la putrefazione sia capace di generar sugo, come ugna, corna, cenci e simili: l'altra tutto quello che con niuno o poco calore, ma per altra via o acci-

den-

dente giova in maniera alla terra che la rende fruttifera ed abbondante come sono polvere, cenere e sarmenti e simili. Ma prima che passiamo alle particolarità de' letami diciamo qual sia il miglior di tutti, perchè tra gli agricoltori sono avute varie opinioni causate dalla varietà de' climi, terreni, piante. Tralasciato dunque quello che da altri prudentemente circa il primato de' letami vien detto, dico che il miglior letame che sia al mondo si è la polvere che cade dai piedi del padrone, ed in vero se si lascia al rozzo contadino l'arbitrio di compartire il letame, per ischifare fatica lo ripone tutto vicino alla casa e l'altro campo ne resta tanto digiuno quanto famelico, ovvero che imprudentemente lo darà non smaltito e che senza aver considerazione al tempo avvenire, alla qualità del campo o del letame o di semi alla peggio il compartirà. Tutte le quali cose il prudente economo considerando, nè tolerando che la polvere delle sue scarpe cada continuamente in casa o nella città, anzi mediante la stanza della villa trovandosi presente farà eseguire quanto si dirà. Lo sterco adunque de' volatili che in primo luogo si pone, e massime quello dei colombi, è ottimo per il molto calore che in sè naturalmente tiene per esser li colombi calidissimi per cibarsi solo di grane, e perciò da' Bolognesi con tanta prudenza quanto utile si pratica sopra seminato alle canape acciocchè l'acque di primavera per quello passando portino alla di lor radice la pinguedine calda e con simil giovamento tenga caldo il terreno, quale la canape alta è spesso adombra in maniera che non potendo ricevere calore dal sole viene da questo sterco riscaldata; con che cresce a maraviglia e ne riceve gravezza e bellezza ed ogn'altra buona qualità. Estirpa col suo calore mirabilmante questo sterco la gramigna e per ordinario s'usa fuor che alla canapa avan-

avanti il verno applicato in maniera che o sia alle viti o agli alberi, non tocchi la radica di quelli, ma scoperto si lascia esposto alle nevi e pioggie: se di primavera si voglia usare o si servirà per tempo sopra li succennati come si è detto e si dirà della canepa, o si fa stare in acqua 3. mesi, poi con quella si può innaffiare qualsivoglia pianta che si vedesse informe per frigidità di terreno ovvero che ami il caldo come meloni, naranci e zucche, ovvero lasciato asciugare lo sterco poi al sole e polverizzati con singolar utile s' applichi a qualsivoglia pianta o seme. Fatto questo sterco in polvere ed usato ne' tempi di contagio, da quello preserva sano benissimo. Da Marco Varrone lo sterco de' tordi viene posto nel primo luogo tra volatili e vuole che non solo ingrassi li campi, ma li bovi e porci; ma oggidì non costumandosi uccelliere sì ample di questi animali tralasciato il parlare di tal sorta di letame non posso se non lodare la nostra età la quale più moderata sobria vive senza tante delizie; la gallinaccia non è tanto calda per non venire da animal tanto caldo come i sudetti, mangiando la gallina oltre le grane, erbe ed immondezze, ma è però buona ed indifferentemente si pratica non solo ne' campi, ma più volentieri negli orti avanti il verno per tener caldo ed il terreno e le radiche de' finocchi ed altre piante le quali ingrassate dall' acque che per quelle passano crescono bellissime e prestissimo. Lo sterco umano da Teofrasto nominato in primo luogo sebbene è caldissimo per la forza dell' alimento con cui l'uomo si ciba; ha però in sè molto umido e fa una pinguedine assai viscosa e grassa e per esser ben digesto ne' stomachi si smaltisce presto; questo negli orti fa effetto buonissimo e massime per le cipolle, perchè convenendosi per temperare il di lui calore misticarci o scopature o immondezze di casa o altra polvere, qual

sarà più a proposito che la terra dell' orto e massime la destinata per le cipolle. Questo sterco secondo Costantino Cesare estirpa e corrompe ogni trist' erba; l'orina dell' uomo ingrassa assai ancor ella, ma siccome con lo sterco è necessario misticar terra, così con l'orina per 6. mesi serbata si misticherà acqua e con quella s'ingrassa ottimamente il terreno attorno le radiche delle viti o altri arbori e li libera da molte altre infirmità come s'è detto. De' quadrupedi il migliore è quello dell'asino e mulo, perchè mangiano fieno e biada, grave alimento; questo in qualsivoglia campo lo rende fertilissimo e felicita ogni pianta ed è ancor buonissimo per gli orti, perchè non fa nascer molt' erba per il molto masticarsi del fieno e biada da questi animali; se ne serve di questo per piselli, fave ed altri primaticci, ma passa sotto nome di letame grosso, cioè per campi più a proposito che per orto. Quello de' cavalli non è di sì buona qualità ancorchè mangi simil cibo, perchè non mastica molto, mangiando con avidità e successivamente, come non ben digesto nel corpo, ha molto di quel calore improprio, qual privandolo d' umidità lo lascia asciutto; ma perchè si trattiene assai dopo la fermentazione a convertirsi in terra ajutato con cosa che mantenga fa ottimo stabbio. Questo si procura con far letto a' cavalli con istrame, quale imbeverandosi con assai umido col calore del sudetto sterco fa una pinguedine temperatissima e che per molto tempo ajuta il campo. Similmente quello sterco di cavallo che misticato con l'ugne, che taglia il maniscalco pure a' cavalli è sano, perchè quest' unghia di sua natura grassa comparte allo stesso sterco la sua qualità e fanno buonissimo letame ne' luoghi ancora umidi, ovvero mediante il cotidiano innacquare si rende umido, questo sterco fa buonissimo effetto e

pe-

però con lo sterco solo de' cavalli si copre con molto utile la superficie de' vasi de' naranci ; perchè l' estate con innacquarli si mortifica il suo calore ed il verno tiene caldo lo stesso narancio , oltre di che sta sollevato dalla radice di quelli e nel campo tiene sollevato il terreno con molto giovamento ; per lo prato questo è buono per far nascer molt'erba , mentre mangiando con avidità non rompe la biada , nè i semi del fieno . Il bovino non è tanto caldo come li sopradetti per non cibarsi questi di sì buoni alimenti come li sopradetti , ma d'erbe , paglia , stoppie , robbe leggiere e perciò non resiste per molto tempo nella pinguedine , ma presto diviene terra : tuttavia in quel poco di tempo avendo assai umido viscoso , ne' campi asciutti e caldi fa di molto giovamento e gl' ingrassa molto : con questo si seminano marzatelli con ottima riuscita ancorchè non sia smaltito per usarsi l'inverno , ed in oltre la paglia che per far letto alle bestie con questo si mistica tiene sollevato il terreno con molto utile , acciò non si calchi sopra li seminati e meglio possino nascere . Le pecore e le capre fanno uno sterco la cui grassezza si conosce col toccarlo subito fatto ; poichè invisca le dita ; questo bene smaltito si pratica molto bene e quanto il colombino ne' campi , nelle canape e negli orti ed in particolare ne' meloni e zucche ed al piede dalle piante , e dura assai tempo nell'essere di far giovamento per aver molto del calor naturale: per ajutar i prati magri vi si fanno star questi animali l'autunno la notte a dormire e per molti anni rende il prato duplicata e triplicata la rendita . Quello del porco che con avidità ingoja ciò che ritrova senza masticare è il peggiore di tutti, caldissimo per molto tempo , improprio e poi tosto si converte in terra , fa nascer di molt'erba in particolare per li convolvoli , e perciò si de-

deve bandir dall'orto, ma solo spanderlo per li prati. Per suo mal odore difende il campo da animali sotterranei. I sudetti letami si praticano indifferentemente su questo contado di Bologna per ingrassare il terreno arandogli sotto ove si voglia poner canepa o altri legumi avanti il verno e nel verno stesso e tanto basti degli sterchi. Ma passando ad altra cosa la quale oltre lo stabbio pare ingrassi, dico che li corpi degli animali ottimamente con molta pinguedine giovano al campo con tanta umidità e sugo che applicato ad arbori talvolta rendono i frutti verminosi, anzi gli stessi arbori giovani guastano sì che in breve si convertano in terra. In alcuni luoghi ove è abbondanza di pesci se ne servono per ingrassare i campi, forse credendo col solo umido senza calore porgervi giovamento che gli può riuscire ne'luoghi marittimi assai aridi e caldi: anzi in qualche parte i semi avanti si piantino si pongono in un pesce acciò nati dalla grassezza di quello abbiano forza di crescere. L'ugne e corna sono forsi il miglior grasso con cui si riscaldi ed umetti la terra, perchè abbondanti dell'una e dell'altra qualità per più tempo che qualsivoglia letame dura la lor virtù; questi misticati con altri letami asciutti sopradetti sono rari; questi posti sotto arboreti o luoghi ove si piantano arbori giovani da trapiantare gli recano grand'alimento e forza da crescere in breve; questi posti sotto ove si debbano piantar asparagi operano che non solo vengono più grossi, ma più presto cominciano a fruttificare. Posti pur sotto negli orti ove vogliono piantarsi cardi o finocchi gli rendono grossissimi; in somma posti sotto a tutto ciò che da poi piantato o seminato allungando la sua radica assai vada a ritrovarli, fanno giovamento straordinario; ma posti sopra o al piede durano fatica ad infracidarsi e riscaldano troppo; e non

e non pertanto per questo vogliono esser molto sotto terra quanto perchè sono da'cani cavati con offesa delle piante. Una vite ovvero cavolo piantato in un corno ovvero in un'unghia ricevono grassezza da quelli che vengono prosperosissimi, la limatura de' corni che s'ha da quelli che lavorandoli fanno manichi a'coltelli o altro misticata con terra ed innacquata al sole caldo in 2. giorni perde ogni calore improprio ed applicata a qualsivoglia pianta ingrassa benissimo ed è modo di far letame prestissimo senza pericolo di riscaldamento e puossi usare negli orti. Ciò che di minuto si avanzò de'calzolari e si gettò in terra nell'aggiustare i suoi lavori chiamansi ritagli, quali ne'canepari ed orti con isquisito profitto praticansi ed in particolare ove s'adacqui o sia terreno umido e dura assai la sua virtù; la pelle degli animali ovvero peli di pellizze o ritagli di pellizzari che si chiamano penacchi si smaltiscono più presto, servono nello stesso modo e rendono lo stesso giovamento. Adopransi ancora gli stracci i quali per non aver molto calore possono applicarsi in ogni tempo all'orto, come al caneparo ed arboreto con molto profitto d'ingrassamento; quei di lana come più caldi delli di lino faranno meglio in terreno più umido. I capelli sono sorta di letame che presto smaltendosi presto ancora porgono il desiderato ajuto, sono causa che i finocchi bolognesi siano tanto desiderati quanto ammirati; s'applicano ancora ad ogni sorta d'ortaglia senza pericolo di riscaldamento e per farne presto letame in 15. giorni si smaltiscono col ponerli in un vaso tramezzati con terra posti al sole se sia d'estate, se d'inverno riscaldandoli nel mezzo della massa del letame. Nell'uno e nell'altro modo vogliono essere irrorati. Il legno fracido che ritrovasi negli arbori bucati usasi benissimo per fiori ed in particolare a'garoffoli, perchè

il

il non aver molto calore tiene assai l'umido e con l'inacquare non s'unisce troppo alla radice della pianta; della stessa qualità sarà la vinaccia e praticasi più frequente nei giardini che nel campo, ma vuol essere di 2. anni; il visco è ottimo letame, ma per la spesa non si usa forsi; Varrone nel lodare il letame de'tordi fu mosso dalla di lui viscosità. Ogni vite ammalata per sterilità risanasi col visco. Resta a nominare altra sorte di letame, con cui giovando al campo o senza o con poco calore lo rende fertile. Di questi il primo sarà l'erba. Nè so se il lupino voglia conceder il primo luogo alla fava, veccia ed altr'erbe praticate in questo contado ne'campi ove si voglia metter canepa. Queste cedano al lupino ne'luoghi magri e si contentino d'esser con tanta industria adoprate in cosa di maggior frutto, che qual nasca su questo territorio l'uno e l'altro triplicato beneficio fa giovamento, prima nel marcirsi arate o vangate sotto con grassa pinguedine, poi col fare star sollevato il terreno, indi con la grossa radica tagliati che siano, la qual pure ricevendo umidità s'infracida; onde molti si contentano di questa solo levando il lupino maturo e vendendolo; ogn'altr'erba che con roncare o sarchiare il campo o l'orto si svelle farà lo stesso effetto, epperò non si deve trascurare il sotterrarle subito. Le frondi ancora a guisa d'erba ingrassano con temperatissimo, ma esquisito modo la terra oltre il tenerla sollevata, e però nei giardini si pratica con molto utile; quel terreno vicino alla casa ove siano rami fogliati per scaldare il fornò, o dove si getta il letto de'vermi da seta, quello è vero per orti e fiori; facendo letto a vaccine o pecore con frondi secche si farà stabbio esquisitissimo. Questo ingrassar con le frondi è il più natural che sia, poichè la madre natura ha provisto che ogni pianta restituisca al-

meno l'usura alla terra di quel sugo che da lei mediante le radiche riceve, avendo disposto che gli arbori nell' autunno trasmettino le frondi per ingrassar con quelle quanta terra capono le di loro radici; da che impariamo che il letamare i campi è cosa naturale; e però considerando che quei fieni, paglie e biade che levi dalla terra sono generate e cresciute col sugo ed umor di quella, troverai che per ragion di gratitudine naturale sei tenuto a ritornarvele; convertite in cibo atto per lei acciocchè con iscambievol cortesia mediante questo cibo possa somministrare alimento a quelle piante che ci ponerai e se non puoi sodisfare a tutto il terreno del tuo podere in un anno con giusta distribuzione, abbi cura che il contadino comparta il letame in 4. anni per tutto, perchè vogliono che per ordinario la virtù di questo cibo duri per 4. anni. Chiamiamo locco quello che li Toscani chiamano lisca e li Latini *gluma*, che è tutto ciò che si ritrova nella spica quando trebbiato il grano e levatone la paglia s'apparta dal formento mentre s'avventa, poichè come materia più lieve resta indietro. Per esser ben digesto o vogliam dire smaltito vuole il tempo di 2. anni e resta quasi sponga o terra leggiera, il quale non so se giovi al campo o alle piante con grassezza o facendo star sollevata la terra ci dia comodità di radicare per la sua rarità; praticasi felicemente con le viti massime nel moltiplicarle sia propaginando o sia piantandole, si conduce ne'prati perchè fa nascer erbà e ne'campi, al tardi si dà al cece; è buono al piede degli arbori di nuovo piantati. Per orti si mistica con altro letame grave per farlo star sollevato. Succede a'sudetti letami tutto ciò che con altra causa che con pinguedine giovando al campo lo rende fertile e queste saranno le ceneri e le polveri e calce. Le ceneri dagli antichi costumate e tra primi

gras-

gsassi nominate, come dice Plinio, s'usavano nella regione transpadana; con che giovami a credere che avessero pensiero mediante la rarezza della cenere far giovamento alla densità del terreno forte di quella regione, e però dagli effetti buoni che sortivano la chiamavano letame, e poteva esser ancor che l'aridezza della cenere contemperasse l'umidità di quei terreni. Oggidì in Campagna di Roma principalmente costumasi abbruciar le stoppie ed ogn'altro arbusto o virgulto, da che non solo per la cenere che pure può misticata con quel terreno forte renderlo in parte dolce, ma da quel fuoco ne restano abbruciate le matte erbe e compartito calore a quelli terreni la cui grande umidità rende il paese impraticabile; anzi il fuoco fa l'istesso terreno asciutto e porroso; per lo che scoperto da stoppie o altra cosa può dal sole essere riscaldato e custodito. V. *Stoppia*. In somma io tengo che per ogn'altra via che per pinguedine la cenere giovi alla terra; può esser però che la cenere abbia in sè qualche virtuoso sale qual porta il vegetar alle piante, ma essendo questa causa occulta non si può affermare che con l'esperienza con la quale avendo io abbruciato stoppie in terreni dolci con niuno o poco giovamento ardisco di affermare le sudette ragioni. Alcuni hanno abbruciato sterco particolarmente vaccino e con la cenere hanno giovato al campo; altri abbruciano il cotico del prato, ma non costumandosi a Bologna simil modo d'ingrassare, il tralascio. Con la sudetta ragione s'applica la polvere alle viti; poichè questa pianta facendo radiche minutissime mentre non hanno terreno facile e leggero e dolce non può allignare come s'è detto, ma la polvere della via che è misticata con quantità d'immondezze pur convertite in polvere può come gli altri grassi ricevendo l'umidità delle pioggie con sugo o

pinguedine e far giovamento a'campi e con la rarezza e sottigliezza porger loro li sopradetti duplicati giovamenti,e però oltre alle viti con utile si sparge ne'canepari e ne' prati lo stesso effetto potrassi sperare dalle scopature ed immondezze di casa. Giova ancora per tenere sollevato il terreno lo spino o vogliam dire le raze ed i sarmenti delle viti,oltre che marcendosi col tempo porgono qualche grassezza agli arbori al cui piede si pongono.La terra ridotta in fango o marcita nel fondo de'fossi dallo stagnarci l'acqua con aggiunta delle frondi che ci cadono è ottimo grasso; siccome in luogo di letame s'adopra ogni terra riposata. In alcuni paesi ingrassan campi con la calce lodata ancora dal Galli per minore spesa de'letami; ma deve esser a miglior mercato colà che sul Bolognese, oltre che se si pone sotto a piante o fiori che siano in terreno ove s'inacqua in un anno gli fa far miracoli e poi si seccano e con la prova ognuno si può certificare, e la calce arida ne'nostri terreni aridissimi non so vedere qual giovamento porgaci. Io di calce mi servirei per far smaltire presto il letame, poichè misticata con quello col suo molto calore riduce presto in niente il calore improprio del letame; il terreno però di soverchia umidità e frigidità si potrebbe con calce correggere. La terra col riposo dal quale piglia vigore e forza, così quella già detta del fondo de' fossi come della ripa di quelli o di prati o altro luogo non coltivato in difetto di letame ingrassa, siccome misticando creta e terra arenosa si contempera le male qualità dell'una con l'altra e si fa ottimo terreno. L'acqua con la quale s'innaffia sebbene di natura sua dimagra per portar via o condur abbasso la grassezza e viscosa pinguedine naturale o artificiosa del terreno, anzi può farlo maligno e malvagio e ridurlo di dolce e nero in forte ed unito; tuttavia perchè piglia facilmente,

co-

come dice Agricola, le qualità de' luoghi ove passa può esser che senta giovamento da qualche rivo, qual passando per luoghi grassi o ingrassati, torbido e valleggiando deponga sopra terreni qualche lezzo che ingrassa assai. Similmente ogni sorte di letame misticato con acqua inacquando con quella ingrasserà. Fin quì il Tanara.

Lo sgocciolo del letame c sia quell' acqua imbevuta del sugo di letame è più preziosa d' ogn' altra cosa per la vegetazione. Nel conservare questo prezioso liquore deve essere tutta la cura del giardiniero e dell' ortolano. Perciò affinchè il sole non lo asciughi procuri di fare che offra meno superficie al sole o quando l'abbia sparso sul campo lo ricopra subito acciò la terra assorbisca l'umore fecondante, e d'estate quando si sentono le afe procuri di coprirlo acciò non si asciughi. Se egli si secchi si umetti con acqua e colle urine e colle lavature de' piatti, cose tutte che gli accrescono bontà ed a quel modo che il letame fuori del letamajo deve essere messo al coperto ed all' ombra degli alberi si abbia avvertenza di non metterlo in vicinanza d'acqua corrente o precipitosa che o ve lo porti via o ve lo dilavi. Il letame che ha servito l'inverno per fare le ajette, coccie o letti caldi si mescoli con letame nuovo che servirà a far coccie l'inverno avvenire; per nuovo intendo il fresco. V. *Letto caldo*. De la Faille propone di comporre un letame con paglia umettata a strati in fosse ove scolino le acque calde che hanno servito alla distillazione dell' acquavite, e quando queste paglie ne sieno ben imbevute si marciscono nelle fecce del vino medesimo. Il letame di cavallo è il più suscettibile di calore. Quando con questo si fanno delle ajette si mette in opera il termometro per misurarne il calore acciò non danneggi le piante. Pel rimanente il caldo di questo letame è dei più regolati e dei più uguali; ed è quello che più s'ap-

prossima al calore naturale, perciò serve moltissimo per mettere in digestione i liquori ed aumentare la fermentazione delle materie già a quella disposte. Nel letame di cavallo o fimo equino, o per servirmi del gergo degli alchimisti, nel ventre di cavallo si possono far cuocere diverse sostanze, estrarvi delle tinture e fare qualche distillazione. V. *Acquavite*. In questo letame le uova di qualunque uccello schiudonsi senza mestieri d'incubazione.

Istruzioni intorno il miglior metodo di accrescere la quantità di concime che si suol ricavare dagli ovili, del sig. Duvaure. La miglior maniera di supplire al fare stabbio in un ovile e di profittare nel medesimo tempo dell' orina di questi animali si è di spargere per servire di letto tanta terra quanta è necessaria per assorbire i loro escrementi e preservare in tal modo la greggia da una specie di cangrena ne' piedi infinitamente dannosa sopratutto in autunno. Quando la terra sarà impregnata in quantità sufficiente di escrementi, della qual cosa è facile giudicare anche colla semplice ispezione oculare, allora è il tempo opportuno di rinnovarla. Se gli animali si ritrovano assai ristretti e l'uno all' altro vicini sarà ben fatto di rinnovare la terra almeno una volta al giorno, poichè val molto meglio spargere meno alta la terra 1. pollice al più e rinnovarla soventi volte. Un' attenzione essenziale si è pur quella di procurare quanto è possibile che la terra sia secca ed asciutta; al qual oggetto sarà ben fatto farne gran provisione in luogo coperto d'onde ritrarla al bisogno. In tal modo si può adoperare la terra anche in inverno e così fare buona economia di paglia. Gli avanzi di paglia o d' altro onde suolsi alimentare i montoni cadendo dalla rastrelliera vogliono essere raccolti ogni giorno e destinati a far letto ad altri bestiami, per cui siccome per li montoni non

non si può supplire con terra. Quando la massa di terra sparsa è alta 1. piede o 1. piede e mezzo convien trasportarla in un fosso sino al tempo di farne uso per concimare i terreni. E' però da notarsi che la superficie del fosso vuol essere ricoperta con altra terra per impedire l'evaporazione de'principj fertilizzanti. E' assai cattiva pratica e pur troppo assai generale quella di aspettare che la massa di concime formata con terra sia alta 2. o 3. piedi. E' cosa che non si può in verun conto negare che il calor del concime di montone e anche di quello fatto con terra è umido assai e che da esso si svolge continuamente un' umidità calda. Ciò posto ognuno deve accordare che una tanta quantità di concime è una delle più ordinarie cagioni delle malattie negli ovili. Quando il concime rimane lungo tempo ammassato nella stalla esso è vieppiù calpestato da'montoni e gli strati successivi di terra e di paglie divengono molto più duri e fra di loro aderenti. Allora è chiuso l' adito al colar delle orine e queste devono necessariamente accumularsi nello strato superiore. Quindi l'animale è forzato di coricarsi sulla paglia e sulla terra impregnata e penetrata dagli escrementi suoi proprj e di riceverne i vapori che esalano così dannosi alla di lui sanità. Per ovviare a sì fatto inconveniente bisogna dunque allora che la terra è alta 1. piede o 1. piede e mezzo trasportarla nel fosso. Riguardo alla terra da impiegarsi in questo metodo il sig. Giobert riflette, che per accrescere quanto è possibile la quantità d' ingrasso non basta accumular terra, ma conviene anche aver attenzione alla natura della terra medesima e a quella pur anco del terreno al quale si destina l' ingrasso. L'agricoltore vigilante ha da distinguere in 2. specie almeno le terre che formano il suo podere, cioè le forti e argillose, e le leggere o ghiajose, quindi pre-

parare diversamente l' ingrasso secondo che lo destina all' una o all' altra delle 2. specie. Nel metodo del sig. Duvaure si avrà avvertenza di cangiare la terra da adoperarsi. Quando l'ingrasso di montone sarà destinato a terreni leggeri, la terra da fare lo stabbio si ha da sciegliere tenace e forte e viceversa si dee scegliere una terra ghiajosa e leggera quando l'ingrasso sia destinato a terreno argilloso o forte. Che se poi l'ingrasso è destinato a buon terreno nè argilloso, nè troppo leggero, tale pure dovrà esser la terra da mettere sotto il bestiame per non comunicare alla lunga al campo su cui spargerassi l'una o l'altra qualità dominante che ne sminuisce la fertilità.

Dell' utilità del concime di pecora solo specialmente nei prati. La preferenza che merita il concime di pecora come ingrasso specialmente per li prati è stato l'oggetto di un opuscolo publicato a Parigi da un esperimentato agronomo il sig. Lamerville, d'onde noi n'estrarremo alcune poche riflessioni le quali crediamo che più facciano al caso nostro in conferma di ciò che disse pocanzi il Tanara. Le pecore, dic' egli, non solo ci sono di una massima utilità per la materia che esse somministrano pe' nostri vestimenti e pel nostro vitto; esse contribuiscono altresì al miglioramento de' nostri terreni ed a renderli più abbondanti e di miglior qualità co' loro escrementi medesimi. Avete voi una prateria sterile? Ingrassatela col concime di pecora sufficientemente consumato e vi produrrà un' erba abbondante, fina, succulenta che non farà d'uopo il primo anno per pascolo. Una truppa di pecore che l'autore avea ingrassate ed inviate sovente al medesimo prato novellamente ridotto gli fece conoscere che le pecore danneggiano l'erba d'una prateria novella mangiando il cuore delle tenere pianticelle. Dopo qualche anno il prato nuovo

che

che le pecore aveano pascolato sembrava piuttosto impoverito che arricchito. Il prato antico era differente; egli non temeva il loro morso e l'erba n'era saporita. Qual bene non ne riceverà questo prato dalle bestie lanute? Col mezzo di esse le praterie basse e paludose vedono perire le loro canne e i loro bruschi i quali sono rimpiazzati da un' erba meno agreste e meno dura. Tutte le terre secche che al primo colpo d'occhio annunciano l'aridità per mezzo di esse che vi vivono, vi passeggiano, si fanno rinverdire. Il loro soggiorno sopra queste terre ne raffina l'erba al più perfetto grado e la rende di giorno in giorno più odorosa, più nutritiva e più propria a produr la lana sopraffina. Il corso di un secolo apporta certamente sopra queste terre coperte di pecore una differenza considerabilissima. Questa è una considerazione che abbiamo fatta sopra gli scogli del Berrì coperti di poca terra e di molte pecore. Noi abbiamo concluso che a ciascun novello mese di maggio dobbiamo tenere le pecore qualche mese di meno ai pascoli abitualmente migliorati col mezzo di esse. In una parola gl' ingrassi della specie pecorina sembrano da per tutto un ristorante attivissimo. Io credo che meriti la preferenza sopra qualunque altro concime, eccettuato soltanto quello di colombo più attivo di tutti, ma in troppo piccola quantità per l'uso comune. Il concime delle pecore ben consumato ingrassa, scalda e divide. Queste sono presso a poco tutto le qualità che si ricercano negl' ingrassi. Le terre più ribelli alla coltura, le terre fredde, magre, umide ne sono molto ghiotte. Questo concime dà loro della consistenza dopo i lavori, toglie la loro tenacità nell' anno di riposo, esso dispensa dal fendere le terre magre e leggere. Egli conviene in fine a tutte le qualità de' terreni, perchè comunica a tutti i fondi le qualità necessarie alla

la vegetazione dando agli uni ciò che loro manca e togliendo agli altri ciò che era loro eccedente: Noi non calcoleremo il prodotto di questo ingrasso nelle raccolte annuali troppo incerte, ci contenteremo di affermare che con questo l' autore ha cangiate d' una maniera sorprendente le più malvaggie praterie. Un arpento o circa un jugero di prato di natura paludosa e della più cattiva qualità che mai possa immaginarsi senza lavori e senza alcuna preparazione avendo ricevuto 100. carra di concime di pecora consumato e sparso con prodigalità alla sua superficie, produsse 2. carra fortemente caricate del miglior fieno di tutte quelle erbe di cui i cavalli delicati ne sono avidissimi. Servendo questo fatto di appoggio al calcolo, troveremo che 100. carra di concime confidato al terreno a 4. lire al carro importa 400. lire. Questo ingrasso per lo meno durerà 15. anni, In 15. carra raccogliendo 2. carra di fieno all' anno si ottengono 30. carra di ottimo fieno che a 48. lire al carro importano lire 144. Frattanto il fondo del prato dopo 15. anni di produzione non sarà tanto spossato che non offra anche per lungo tempo il doppio della rendita ordinaria. Confessa qui ingenuamente l'autore che ne' primi anni che cominciò a stabilire la sua dimora in campagna come poco versato nelle cognizioni agronomiche, a tutti domandava de' consigli, leggeva tutti i libri di economia rurale ed andava tentone in tutte le sue operazioni. Varie persone da lui credute istruite lo rimproveravano amichevolmente di molte spese inutili intorno a' prati che migliorò dappoi. Una porzione di essi la fece lavorar 2. volte; un' altra porzione la fece rompere a forza di zappe. Ei si consumò di noja e di spese; quando un uomo veramente agricoltore il consigliò a dismettere tutti i travagli cominciati e ad acquistare una greggia numerosa di pecore, a spar-

spargere il concime ne' prati e ad attenderne il successo. Il successo ha superata l' aspettazione di tutti. L'ingrasso pecorino l'ha pienamente redintegrato delle spese de' lavori, del salario degli zappatori e del tempo perduto per la sua ignoranza. Proprietarj illuminati de'paesi aridi coprite di greggie pecorine quelle montagne incolte, que' terreni aridi, que' campi pietrosi, quelle sabbie sterili; governate con intelligenza le vostre mandre sane e spaziose e le vostre possessioni diverranno più gradevoli che le terre di buon fondo, e le uguaglieranno nel prodotto proporzionatamente al valore relativo del fondo.

Concime che non dà luogo agli scarafaggi. Fra gl' insetti distruggitori de'vegetabili non ve n'è alcuno, dice il sig. Mustel nel suo trattato della vegetazione, il qual sia più vorace e dannoso del verme bianco dello scarafaggio. Nello stato di verme esso rode e distrugge le radici delle piante e divenuto poi insetto volante mangia i germi, le foglie e i fiori della vite e degli altri alberi e cagiona così durante la sua intera vita considerevolissimi danni. La femmina depone poi le sue uova molto volentieri nel fieno degli animali, come della vacca, del bue, del cavallo tanto nella superficie che nell' interno della terra. Istruiti da questa osservazione, seguita a dire il citato autore, non ci sarà difficile di smorbare una sì dannosa schiatta. Non si adoperi mai in un giardino il concime se non dopo essere stato ben consumato, decomposto e ridotto quasi in terra. A quest' effetto si sceglierà nel giardino istesso o in sua vicinanza un sito dove potersi formare de' mucchi, mettendo alternativamente uno strato di concime ed un altro di terra raccolto in strada. Vi si potranno anche meschiare erbe, come felci ec. ed ogn' anno se ne comporranno nuove masse, mettendo in uso quelle che

sa-

saranno rimaste così ammucchiate per lo spazio di un anno. Posso assicurare, dice il sig. Mustel, che oltre all' accrescersi in questa guisa notabilmente la quantità e migliorarsi la qualità del concime non vi saranno mai scarafaggi sul terreno in cui esso verrà adoperato. Sono 15. anni che io mi servo di questo metodo economico per la bontà ed il risparmio del concime, nè mai in tutto questo tempo ho veduto più scarafaggi nel mio giardino, siccome ne vedeva prima e siccome ne vedono con loro danno i miei vicini i quali adoperano concimi nuovi. Peccato che questo metodo non possa egualmente applicarsi alle più estese coltivazioni! Vedi *Letamajo*.

Osservazione sopra l'efficacia di un ingrasso oleoso artificiale, del sig. Vinkinson. Ho disciolte, dic' egli, 12. libre di allume di feccia con 16. pinte d'acqua. Colla dissoluzione ho bagnati circa 160. rubbi di terriccio e vi aggiunsi 50. libre d'olio di pesci. Questa composizione è la stessa di quella che aveva già indicata Hunter ne' suoi Saggi georgici e costantemente da lui con successo adoperata. Ho fatto spargere quest' ingrasso sopra 2. giornate di terra pietrosa la più sterile di tutte quelle che io posseggo. I vicini mi presagirono che nulla avrei raccolto, perchè non avevano veduto mai seminar grano in quel campo. La raccolta fu tuttavia abbondantissima. Ciascuna giornata ha somministrato 990. libre in peso di grano. La pianta in erba sembrava debole ed era poco alta, ma in sul primo comparir delle spighe si videro ben ripiene di grano. L'odore spiacevole di questo ingrasso, il quale è ancora sensibile dopo molto tempo da che l' ingrasso è sparso sopra il terreno, mi lasciò credere che un simil concio potesse per avventura servire per allontanare gl' insetti dalli piantamenti di rape e delle altre piante

che

che vi sono molto soggette. Ho fatto perciò ingrassare 2. giornate con questo concio. Gl' insetti ne hanno infestate le piante; ma il prodotto di quel terreno su cui fu sparso il concio era tale da farsi agevolmente distinguere da ogni altro.

Osservazione sul concime fatto colla gramigna, del sig. Viertel membro della società patriotica di Slesia. Essendosi egli servito della gramigna strappata da un campo per farne del concime, onde ingrassare poi il campo medesimo, l'effetto fu tale che ebbe ragion di credere che la gramigna ridotta in concime serva nel tempo stesso a distruggere la gramigna ancor viva e a ben fertilizzare il campo per le altre produzioni. Fece questa esperienza su un terreno che da lungo tempo negletto era sì coperto di gramigna che il vomere dell' aratro per le radici di essa in mille modi intralciatesi non potea penetrare, nè rompere il terreno. Fu per tanto obligato per 3. anni consecutivi a farlo zappare e farne strappar la gramigna ben ingrassandolo al tempo stesso. Fece ammucchiare la gramigna strappata e i mucchi furono compressi e coperti di maniera che nè l'aria, nè la pioggia vi penetrassero. Ne fece quindi far letto a' cavalli e alle pecore mettendo però sopra la gramigna della paglia secondo il solito. In fine tal concime fu portato su lo stesso terreno ove era nato, terreno che contiene terre di varie specie fredde, calde, arenose, argillose ec. e senz' altro concime ne ebbe abbondantissime raccolte di segale, orzo, lino ec. senza che più siavi nato un filo di gramigna. Tale è la relazione fatta dal sig. Viertel alla società patriotica, la quale per altro fu disposta a credere che la distruzione della gramigna debbasi forse alla buona coltivazione quanto al concime della pianta stessa. Ciò non ostante non bisogna rigettare la congettura del sig. Viertel e gioverà replicare l' esperien-

rienza per vedere se il concime di gramigna ne distrugge la pianta. Altronde non può dubitarsi che la gramigna non sia atta per sè a dare un buon ingrasso.

Dicesi che il letame od urina di cavallo facciano fuggire le pulci: se ciò fosse, beati i cocchieri ed i mozzi di stalla; ma le sperienze facilissime a farsi non rispondono favorevoli all' attentato. Secondo i varj paesi variano anche i letami e molto più secondo l'industria. Ma in molti luoghi non si fa caso di molti capi preziosi altrove. Le ceneri dell' allume, del salnitro, del sapone, le scorie del ferro sono buone per le terre forti e argillose. Il calcinaccio che varia un poco di natura secondo i materiali adoprativi e secondo le fabriche alle quali ha servito, generalmente considerato come terra leggera e bruciante conviene nelle terre forti e umide. In alcuni paesi si adopra la calce mescolata colle ceneri. Si pone per mescolarle uno strato dell' una e delle altre gettandovi un poco d'acqua per estinguere la calce. Si rimestica questo miscuglio finchè sia secco e ridotto in polvere che poi si sparge sulle terre. In altri paesi si usano i gusci del cacao cotto fatti prima un poco macerare e i fondi del caffè, altrove si fa uso anche dei pesci fradici e così dicasi di cento altri modi. Vedansi anche gli articoli *Arena*, *Calce*, *Calcinaccio*, *Cenere*, *Chiocciola*, *Colombina*, *Creta*, *Emendare*, *Fuco*, *Gesso*, *Limbello*, *Limo*, *Lupino*, *Nitro*, *Orina*, *Sale*, *Sterco*, *Torba*, *Varec*, *Zolla* ec.

Lettera magica. Scrivete con inchiostro ordinario diverse questioni che ammettano una risposta d'una sola parola: tale risposta si scrive con una forte dissoluzione di vitriolo oppure con sugo di citrone o cipolla. Si presentano queste questioni alla compagnia per farne scegliere una ad arbitrio: si piega questo foglio in forma di lettera, in modo però che la risposta si trovi di-

rettamente sotto il luogo del sigillo. La ceralacca calda anima la scrittura e disigillando la lettera si trova la risposta. V. *Inchiostro simpatico*.

Lettere. Per li modi di scrivere le lettere occulte; Vedi *Inchiostro simpatico, Zifra*.

Letto, lat. *Cubile*, *Lectus*, fr. *Lit*. La prima idea che si rappresenta alla mente da questa parola è di un arnese in cui si dorme. Consiste per ordinario questo in 2. panche, 4. o 5. tavole, 1. pagliericcio, un materasso di lana o di piuma, 2. lenzuoli, 2. origlieri ed 1. coperta; i padiglioni, i moschetti, il tornaletto sono compimenti del medesimo. Arnese è questo stimato così necessario ad un individuo, che le leggi proibiscono ai creditori di pagarsi del suo credito trasportandolo. Chi ha carestia di sito nelle case e nelle camere ha trovato maniera di mettere il letto che occupi meno sito possibile e che non l'occupi se non quando ei vi dorme: perciò ha inventato le carriuole che sono letti che posati in una cassa alla quale sono adattate 4. ruote s'adagiano di giorno comodamente sotto un altro letto onde 2. letti occupano il sito d'un solo. Hannovi de' letti posati in un canapè, che di giorno fanno figura di seggiola e di notte la fanno di letto. Altri sono in un armadio, altri in un baule. I letti che diconsi alla Fiorentina sono talmente ascosti che non si trovano facilmente che da uno che sia pratico, semplicissimi essendo, non essendo composti che d'un telajo lungo quanto chi havvi a giacere e largo a proporzione, il quale si abbassa quando se ne voglia servire e si alza qnando si voglia allargare la camera. Un materasso sulle cinghie o sulla tela fa tutto lo strato. Il fondo del letto cioè quella parte che steso che ei sia resta di sotto si accomoda secondo il gusto. Quegli lo adatta quasi che fosse una libreria, altri come un caffeaus, altri come un armadio e più bre-

ve-

vemente si cela con una cortina che vi finge una porta. Vi sono de' letti da campagna i quali per maggior disimpegno hanno il materasso a vento. E' questi di una pelle forte insieme e pieghevole cucita sicchè traspirare non possa in alcun modo. In una parte havvi un foro come una valvola chiusa con una linguetta mobile quale in un pallone od un soffietto per la quale s'introduce il vento il quale gonfiandolo ad una data misura lo rende soffice e fresco. Vi è anche un' altra nuova invenzione di letti presso a poco simili, più morbidi che gli altri, più freschi, più atti alle persone ammalate che non hanno bisogno di levarsi per farsi aggiustare il letto. Per costruire tali letti si prendono vesciche di porco o di altri animali, si fanno passare all' allume e olio di pesce per dar loro una certa flessibilità e privarle d' un grassume atto a provocare gl'insetti. Si fanno asciugare nella crusca e si gonfiano quindi a metà. Quindi con grossa tela o treliccio si fanno specie di cubi grandi presso a poco come le vesciche, le quali vi si mettono dentro e si continuano a gonfiare, con che vengono a prendere la forma dei cubi: si prepara in tal guisa ciascuna vescica e si cuciono insieme i cubi uno a lato dell' altro. Fatto un suolo se ne fa un secondo e anche un terzo se si vuole e si uniscono in mezzo a 2 tele da materasso. A questo apparato aggiungendo un capezzale, i lenzuoli e la coperta si ha un buonissimo letto anche senza pagliericcio. I ricchi in vece del treliccio possono usare il raso e il letto non ne sarà che più elastico. Si pretende che questi letti d'aria non siano più costosi che i letti comuni. Si può farne la prova nei cuscini e sofà. V. *Faggio*, *Materasso*.

Letto, fr. *Couche*. In lingua delli giardinieri è una spessezza di qualunque sia cosa. Così si dice fare un letto di concio. Si dice un letto d' argilla od un let-

letto di sabbia e si dice anche strato, in altre cose mano.

Letto, *Alveo*, lat. *Alveus*, fr. *Lit de rivière*. E' l'alveo d'un fiume il quale talora straripando lascia un letto di arena o di giara. Le acque nella cisterna posano un letto di terra sottilissima, uno de' migliori ingrassi del mondo ed il vino posa un letto di feccia. Vedi *Fiume*.

Letto caldo. Mi sono servito di questo termine per ispiegare le ajette o le coccie di letame ove si ripongono i vasi all' inverno acciò si mantengano in un calore temperato o acciò facciano primaticcie sbucciare quelle piante che in essi si seminano. Letto caldo ossia quaderno è anche un pezzo di terra o un terreno pienamente arricchito di concime e difeso da'venti freddi ec. per avanzare il crescimento delle piante e forzare la vegetazione quando la stagione o il clima da sè non è caldo abbastanza. Per mezzo di questi quaderni o sia letti caldi accortamente maneggiati possiamo sì da vicino imitare la temperatura degli altri climi che di un paese situato fra i tropici si possono far fiorire le piante anche sotto i poli. Essendo il calore e l'umidità i grandi strumenti della vegetazione, per promovere il crescimento d'ogni pianta questi devono essere ben proporzionati cosicchè nè l'uno, nè l'altra ecceda o manchi ne'termini dalla natura a ciò stabiliti. Troviamo che troppo calore abbrucia più una pianta di quello che la fa crescere; e che troppa umidità sovente l'agghiaccia se non viene prestamente esaltata dalle radici. Presso degli Inglesi si trova che un calor moderato è il più eligibile, tal quale è causato dal fermento di paglia umida o di letto di cavallo il quale, dalla terra che v'è sopra tramanderà per qualche tempo un leggier fumo impregnato di sali vegetabili. Il modo usuale di fare questi quaderni si è con letto di ca-

vallo ed erba misti insieme e lasciati in un mucchio per 8. o 10. giorni ad imputridire, e poscia rimessi in un quaderno o letto e coperti al di sopra con vetri o telari. Altri stimano bene di prendere concime di cavallo vecchio d'un mese o 6. settimane e ne fanno un letto seminale alto 4. piedi in circa e lo coprono con paglia d'un piede di densità la quale deve rimoversi in 3. o 4. giorni e in di lei luogo supplire o con letame di vacca o con la terra de'solchi dell'anno precedente. Il procedimento nell'ordinare un simile quaderno di buon servizio per l'ordinario crescimento di cavolfiori, cocomeri, meloni, radicchi e altre piante e fiori teneri in gennajo o in febbrajo è diretto dal sig. Mortimer nel modo seguente. Si proveda un luogo caldo difeso da tutt' i venti, il che si fa con racchiuderlo per mezzo d'una palafitta o siepe fatta di canne o paglia alta 6. o 7. piedi di tal distanza o capacità che l'occasione ricerca. Dentro di questa chiusura si alzi un letto alto 2. o 3. piedi d'estensione di buon letame di cavallo vecchio di circa 6. od 8. giorni; poscia si calpesti fino a renderlo ben duro nella sommità; si faccia piano e se si trova opportuno si serri all'intorno con tavole o mattoni mettendovi sopra della terra ben grassa di 3. o 4. pollici di densità. Quando l'estremo calore del letto sarà passato, il che si conoscerà con ficcarvi dentro un dito, si piantino le sementi a piacere e si mettano alte 4. o 5. pollici delle forchette sopra il letto per sostenere un telajo fatto di bastoni e coperto di paglia od un tessuto di giunchi per assicurare le semenze e piante dal caldo e umido: solo la coperta può aprirsi in una giornata calda per 1. ora avanti mezzo giorno e 1. ora dopo. Ma si abbia cura di mover la terra al piede delle piante quando germogliano in altezza; e quando sono abili a sopportare il freddo on-

de

de possano trapiantarsi. In Olanda fanno uso di letti caldi fatti di sabbia, i quali non sono così atti a produrre vapori mal sani come quelli di letame di cavallo. Gli Olandesi faceano pure letti caldi di scorze di conciatori le quali quando siano ben preparate manterranno un calor ragionevole per sei mesi. Bradley con buonissime ragioni propone un termometro da adoperarsi per regolare il calore de'letti caldi. Per piante le quali devono esser allevate in stagione più fredda o in più freddo clima di quello che esse richieggano naturalmente si deve prendere l'altezza in cui sta il termometro nella loro propria stagione o clima come norma; e con applicare il termometro al letto caldo si giudichi se il calore deve esser aumentato o diminuito. Così un letto caldo per cocomeri dev' essere tenuto per alzare lo spirito nel vetro alla stessa altezza alla quale la natural temperatura del tempo l'alzerà circa il fine di maggio e giugno quando i cocomeri crescono altrove senza alcun calore o coperta artifiziale. In Francia i giardinieri fanno tali letti, ne'quali le pianticine anticipano assai la loro venuta. Fanno il fondo del letto con sterco di cavallo all'altezza di 5. pollici. Su di esso versano dell'acqua e poi vi fanno un altro strato di carbon fossile o antracite, fr. *Houille*. Per terzo letto pongono 4. pollici di letame più consumato del primo e si bagna pure con un po d'acqua, ma meno del primo; il 4. letto si fa di 3. pollici di carbon fossile, il 5. con 3. pollici di concime ben consumato e finalmente 4. pollici di terriccio di letto vecchio. Questa sorta di letti dove si adopra il carbon fossile affrettano la venuta delle piante e erbaggi di 15. giorni e più sopra i letti ordinarj di concime ed hanno inoltre il vantaggio di tener lontani gl'insetti.

Letti di terra tenuti caldi col vapore dell'acqua. I

letti di terra ordinarj sono fatti con letame che fermentando comunica il suo calor allo strato superiore; ma questo calore da principio è sì grande che bisogna lasciarlo dissipare, si sminuisce in seguito e in conseguenza non si può conseguire quella eguaglianza di calore che il giardiniere desidera. Il sig. Triewal ha provato ad usare il vapore dell'acqua bollente per ottenere il desiderato calore eguale. A una piccola distanza dai letti di terra si fa costruire sotto a un tetto una torretta rotonda alta 1. braccio e mezzo del diametro d'un piede all'alto e 16. pollici al basso. Alla medesima si adatta in sito opportuno il lambicco, in guisa che la fiamma vi passi sotto e giri intorno ad esso in forma spirale pei tubi praticativi prima di uscir pel cammino. Con tal metodo poco fuoco basta a far bollir l'acqua. Per impedire che l'acqua collo svaporare lasci asciutto il lambicco si costituisce a lato del medesimo un serbatojo, la di cui base resti a livello del capitello del lambicco; in esso è un tubo di piombo che entra nel lambicco pel capitello; nella parte del tubo che resta nel serbatojo è praticata una valvola attaccata a un filo d'ottone annesso a una specie di braccio di bilancia elevato sull'orlo del serbatojo, all'altro braccio è attaccato un secondo filo d'ottone che porta un peso di legno galleggiante nel lambicco. A misura che l'acqua svapora il peso si abbassa e fa innalzare la valvola, con che l'acqua entra nel tubo è scende nel lambicco e rimette a luogo il peso che alzandosi lascia chiuder la valvola. Nella parte superiore del lambicco si pone un'altra valvola caricata di lamette di piombo in modo che possa resistere a un vapore minore di quello che vi vorrebbe per far saltare il capitello. Con ciò si prevengono gli accidenti che potrebbe produrre la soverchia rarefazione de'vapori. Dal capitello del lambicco di-

discende un tubo di piombo che va per sottoterra sino al letto e là l'acqua si divide in 3. rami, entra in un cannone di pietra o terra cotta coricato per traverso da cui partono altri 3. tubi che percorrono per disotto tutta la lunghezza dei letti; questi tubi sono esattamente commessi uno dentro l'altro e la metà superiore di ciascun tubo di pietra è bucherata di forellini, pei quali i vapori e il calore ascendono nella terra che forma il letto. Prima di spandere la terra su questi tubi si coprono con zolle da confittatore per impedire che la terra bagnata non cada nei piccioli buchi e non gli otturi. I 3. tubi che si stendono sotto il letto si riuniscono a un altro posto all'altro estremo del letto e a questo è adattato un rubinetto o chiavetta di legno che serve a scaricare i tubi dai vapori e dall'acqua di cui si riempiono di continuo; quindi i tubi debbono essere disposti in pendío dalla parte della chiave. Si può dunque con questa chiave lasciando sortire più o meno d'acqua regolare il grado di calore secondo il bisogno. Questo modo di tener caldi ad arbitrio i letti è specialmente applicabile alle stufe, dove si allevano piante forestiere native di climi caldi. Chi sa che non si potesse farne l'applicazione allo schiudimento artificiale delle uova e supplire ai forni che a tal uopo usano in Egitto? Solo in vece di terra bisognerebbe fare i letti di sabbia fina. V. *Gallina*.

Letti di terra che danno un calore eguale e più durevole che i letti ordinarj. Si comincia a formar l'orlo del letto col concime; dentro il letto mettesi in seguito 1. piede in altezza di scorza d'albero simile a quella di cui si servono i confittatori, si copre quindi con un po di paglia: questa paglia non tarderà a putrefarsi e consumare: allora non si rimette un nuovo strato di scorza e uno di paglia sino a che il letto abbia poco meno che

l'altezza desiderata. Copresi poi con buon terriccio su cui si semina. Questo letto di terra conserva il suo calore anche in autunno avanzato ed è suscettibile secondo assicura il sig. Triewal di portare buoni meloni. Siccome in certi luoghi non è possibile il procurarsi la scorza d'albero pesta si possono costruire i letti di terra ordinarj in modo che conservino un calore eguale. Per questo nel costruirli si lasciano al dissotto alcune picciole aperture per mezzo di piccioli telari di legno fatti a tetto: l'interno di tali telaj è riempito di concime. Allorchè il letto si raffredda bisogna levare i telaj col concime e mettere strati di concime ai lati, il calore si comunica allora facilmente per i vani lasciati da quelli: si potrebbe anche rimettere nuovo concio per mezzo di queste picciole aperture a tetto. V. *Letame*.

Letto per gli animali. E' quello strame del quale si coprono i pavimenti delle scuderie e delle stalle acciò i buoi od i cavalli vi stallino più comodamente. Questo si fa per l'ordinario di paglia, ma in mancanza di questa, le foglie del brugo, delle ginestre, della felce ed altre cose molli possono supplire. V. *Cavallo*, *Bue* ec. Questo letto mescolato con l'urina ed escrementi de' bestiami si caccia nel letame. V. *Letame*.

Levante. V. *Oriente*.

Levistico, *Ligusticum levisticum*, Linn. *Angelica montana*, *perennis*, *paludapii folio*, Tourn. *Levisticum vulgare*, Ger. fr. *Livêche*, *ou Ache de montagne*, *ou Seseli de montagne*, *ou Sermontaine*, *Angelique à feuilles d' ache*. Pianta che cresce naturalmente ne' luoghi ombrosi e anche nei terreni secchi in Provenza e in Italia. Si coltiva nei giardini. La sua radice è grossa, carnosa, nericcia al di fuori, bianca al di dentro e odorosa: produce tronchi alti circa 5. piedi in 6., grossi, scannellati, nodosi e ramosi; le sue foglie

glie sono fatte come quelle dell' appio palustre, ma più ampie, verdi brunastre e di un odore acuto. Le sommità dei tronchi vanno cariche di ombrelle grandi corredate di fiori gialli a' quali succedono semi assai grandi, bislunghi, aromatici, acri e di colore scuro. Tutta questa pianta esala un odore acuto aromatico e particolarmente i semi i quali nulla meno che la radice hanno un sapore acre che non è disgustevole. Il levistico è diuretico ed annerisce alcun poco le orine, dissipa i flati ed è un buon vulnerario. Si mette in composta la radice nell' aceto e in tale stato si mastica per preservarsi dalla contagione dell' aria cattiva. L'uso delle foglie di questa pianta è specifico a richiamare i mestrui soppressi da una paura. Si dà pure il nome di levistico al seseli comune, *Levisticum, quod seseli officinarum*, C. Bauh., *Seseli annuum*, Linn. fr. *Livêche*, *ou Seseli commun*.

Levriere, *Veltro*, *Cane levriere*, lat. *Canis leporinus*, fr. *Levrier*. E' una specie di cane di velocissimo corso detto anche cane da giungere, conosciutissima in Italia. Egli è alto di gambe, scarmo di vita, lungo e sottile di muso. Si fa uso di esso per correre dietro alle lepri. Non ha egli un soprafino odorato, ma insegue furiosamente la preda. Quattro sorti sonovi di cani levrieri; gli Scozzesi, gli Olandesi, gli Sciti, i Tartari ed altri popoli del nord sono assai curiosi d'un levriere di forza e statura che insiegue lupi, cignali, tori e bufali: si chiama questo levriere d'attacco. Nella Scizia ve ne hanno di sì forti per attaccare i leoni e le tigri. I paesani che non tengono mai chiuse le bestie loro in istalla mantengono di questi cani per sua difesa. Il levriere di piano è codesto il più agile fra tutti gli animali. I migliori si trovano nella Sciampagna, nella Piccardia e nella Tracia a cagione della gran pianura in

questi paesi, il che obliga ad isceglierli di razza grande e di gran fiato e di un'estrema velocità. Per correre sulle colline devono sciegliersi dei meglio raccolti, schienuti e corti per ben seguitare la lepre. Il levriere misto o franco credesi una mescolanza di varj cani corridori. Tal sorta di cani giammai non ingrassa, nè divien grossa. Convengono in Ispagna ed in Portogallo che sparsi sono di terreni incolti in gran parte e ripieni di macchie, d'onde viene che vanno saltando dietro il salvaggiume il quale in essi è assai comune: eglino hanno l'arte d'investirlo in maniera che non mancano di prenderlo e di portarlo al cacciatore. I mesticci di questa razza hanno la coda lunga e l'orecchie pendenti. Il piccolo levriere d'Inghilterra si sceglie il più alto per correr dietro al coniglio in luoghi stretti o in siti chiusi tenendolo presso spineti fatti a bella posta in cui i conigli vengono a spaziarsi uscendo dalle loro tane da'medesimi spineti poco distanti. Se si voglia far correre il piccolo levriere si battono gli spineti d' onde n' esce il coniglio che volendo tornare ratto nel suo covile trovasi inseguito e bene spesso attrappato dal levriere. I levrieri che hanno il palato impresso di grand'onde nere sono i più vigorosi. Si scelgono quegli che hanno la bocca nera, il corpo segnato di macchie assai grandi, il piede secco, un' incollatura lunga, la testa piccola e lunga, il pelo lunghetto e più chiaro nella parte posteriore che nell' anteriore. Generalmente un eccellente veltro deve avere piccola la testa, allungato il muso, nero il palato, disteso il collo, larga e ben fatta la schiena, la parte d'avanti e le coste ovali, il ventre piccolo, la polpa delle cosce corta e grossa, ma le ossa di quelle e delle gambe nerborute ed estese.

Leucojo volgare o bulboso. V. *Fiora neve*, *Viola*.

Li-

Libro, lat. *Liber*, fr. *Livre*. Una quantità di fogli uniti insieme, scritti eglino sieno o no non importa. Un divertimento d'un cittadino in campagna, d'un religioso nella sua cella esser potrebbe il legare i suoi libri. Pochi strumenti bastano, non è mestiere faticoso, non isporca le mani. Se non temessi d'esser prolisso ne metterei qui tutta la serie delle operazioni, che possono vedersi presso lo Chambers alla voce *Libri*, e Savary alla voce *Relier* e *Relieur*.

Insetti che rodono i libri e rimedj contro di essi. Su questo importante soggetto scrisse una dissertazione il sig. Gio. Hermann medico e professore straordinario a Strasburgo che fu coronata dall' accademia di Gottinga pel premio del 1774. Dopo avere in essa l'autore brevemente difesa l'innocenza di alcuni insetti che a torto si accusano dei danni che risentono i libri, come per es. i ragni, le tignuole propriamente dette ec. passa a ricercare quali sieno gl'insetti propriamente perniciosi. Avendo scartabellato 2. archivj, 6. antiche biblioteche con stampe vecchie e manoscritti e molte nuove collezioni di libri ed avendo diligentemente esaminato i libri più danneggiati, la maniera con cui erano rosi, le larve o gl' insetti compiuti trovativi dentro, come pure la qualità delle legature, coperte, scansie e del luogo ove stanno, ha creduto potere stabilire che a 3. sorta di danni vanno soggetti i libri, 2. de' quali dipendono da 2. insetti particolari ed il terzo verisimilmente è prodotto da molti. Il 1. e più grave nocumento viene dal *Ptinus pertinax* di Linneo che propriamente soggiorna nel legno, ma trafora anche la carta. Il 2. e meno considerabile pregiudizio nasce dal *Dermestes paniceus* di Linneo che va dietro alla pasta e insieme con essa rode pure la carta. Il 3. è il men rilevante, poichè si stende solo alle coperte delle legature francesi

si e sembra cagionato da insetti di differenti razze. Il *Ptinus pertinax*, quello stesso che pur trafora ogn' altro arnese di legno fa grande rovina ne' libri legati all' antica colle assicelle di legno, e questa rovina non viene tanto dalla loro antichità quanto dalla stessa legatura. Se dopo traforato il legno incontra un libro un po grosso arrivato verso il mezzo si ferma e muore e il sig. Hermann ne ha trovati parecchi così morti. Di rado trapassa un libro da parte a parte e più di rado ancora si trova che corroda i fogli per lungo. Da queste e da altre circostanze pare che possa inferirsi che ei non cerca propriamente la carta. Non si troverebbe sì spesso morto in mezzo ai libri se la carta potesse fornirgli un nutrimento e si troverebbero poi in mezzo a' libri altrettanti fori quanti se ne veggono sulle coperte e fatti egualmente in tutti i sensi. Il sig. Hermann ha osservato col microscopio la polvere che l' attornia e non ha trovato che vera carta senza nessun indizio di escremento, ciò che prova evidentemente che l'insetto era morto di fame. I libri slegati o legati alla rustica presso i libraj, gli atti e le minute presso i notaj rimangono intatti da questo verme, indizio pure evidente che la carta non è il suo cibo. Convien dunque dire che quest' insetto traforato che ha il legno si fa strada attraverso alla carta che non gli oppone veruna resistenza per andare a corrodere il legno in altra parte. Si bandiscano dunque tutte le legature in legno, ciò che già si è fatto in più luoghi. Siccome però in molte biblioteche sarebbe molto dispendioso il fare slegare una gran quantità di antichi libri, si facciano almeno sfogliati prima e sbattuti diligentemente e poi strettamente legati riporre in un forno convenientemente riscaldato. In seguito alle facce interne della coperta si applichi a colla una forte pergamena o anche meglio una fo-

foglia sottile di stagno ; per tal modo ove l' insetto vorrà introdursi nella coperta non potrà più sforzare il passaggio , nè la coperta crescerà molto di peso , nè porterà grande spesa . Siccome ad altri venne in pensiere di distruggere i bruchi delle piante per via del *Carabus sycophanta* loro divoratore , così potrebbe cadere in pensiere di radunare espressamente nelle biblioteche gl' insetti distruttori de' tarli . Ma l'*Attelabus formicarius* che secondo il Linneo divora il *Ptinus pertinax* non è in sì grande abbondanza che possa ricompensare la pena di cercarlo . Peccato ! che la sua razza non sia così numerosa come quella del suo peggior fratello l'*Attelabus apiarius* che si trova sui fiori . Nei libri legati in pergamena il *Ptinus pertinax* non vi trova pascolo , ma ve ne trova uno squisitissimo il *Dermestes paniceus* di Linneo e il sig. Hermann ve l' ha colto più volte . Egli è ghiottissimo di tutto ciò che è fatto di farina , e se nel dorso de' libri ove si fanno passare attraverso alla pergamena i cordoni a cui i fogli sono cuciti o negli angoli ove la pergamena è ripiegata una parte sull' altra ei può trovar luogo d'introdursi e deporvi le uova , i vermi che nascono si stanno quivi a banchetto e divorata la pasta si attaccano a tutto ciò che loro si para dinnanzi . A difendere interamente la pasta che necessariamente si adopera nelle legature dall' ingordigia del *Dermestes paniceus* bisognerebbe mettere fra il cartone e la pelle o piuttosto fra il cartone e la carta interiore un qualche corpo che fosse impenetrabile alla larva di quest'insetto di modo che quand' anche nella pasta s'insinuasse ne rimanessero però salvi i fogli del libro che sono la parte la più essenziale . Questo corpo potrebbe essere o foglia di stagno o talco di Russia o seta la quale non si sa che sia attaccata da niun insetto e che si potrebbe render loro anche più impe-

penetrabile coll' incerarla. Potrebbe forse anche adoperarsi della tela fitta imbevuta d'olio o coperta di vernice o di biacca. Anche la sola carta unta prima con olio di trementina o con vernice di lacca o meglio ancora con vernice di copale potrebbe forse bastare. Ma sopra tutto si ordini al legatore di usar sempre colla invece di pasta, o dove egli abbia necessariamente ad usar questa si faccia con parti eguali di farina di segale e di formento ed inoltre di gran copia di allume di rocca si ponga in essa dell' aceto, del sugo d'aglio ed anche un tantino di polvere di colloquintida. Ne' libri legati in pergamena o alla francese si scontra ancora qualche volta una specie di guasto sulle coperte che si trovano spesso solcate a piccole strisce le quali in 2. libri che si toccano si scorgono quasi sempre corrispondenti. Non si conoscono altri insetti a' quali questo corrodimento possa ascriversi se non il *Dermestes lardarius*, il *Dermestes pellio* e il *Byrrhus musæorum* di Linneo, i quali però non mangiano se non le pelli ove sia dell' umido o dell' unto. Sembra peraltro che questi insetti non si annidino che accidentalmente per qualche uovo o qualche giovine larva che cade in mezzo a 2. libri ove crescendo rode la pelle o per fame o per trovare un'uscita, e alla fine o se ne muore o si ricovera in altra parte. Il sig. Hermann consiglia i legatori di ben lisciare le pelli dacchè non ha mai potuto sorprendere alcun insetto nelle belle legature francesi marmorizzate e neppure nelle legature inglesi che per renderle più eguali e di color più uniforme sogliono lisciarsi con acqua forte allungata. Essendo poi noto che i libri tanto meglio conservansi quanto più godon dell'aria e dell'asciutto; potrebbe giovar ancora moltissimo il posarli non sopra tavole intere come si costuma negli scaffali, ma sopra listelli uniti insieme alla distanza d'un pollice l' uno dall' altro, o

le

le scansie dei libri si facciano intonacare con una mano di vernice in cui sia misto del piombo, dell' arsenico ovvero altra simile droga nemica degl' insetti. E' inutile poi l'avvertire che il bibliotecario non dee trascurare di fare spolverare i suoi libri ben bene una volta l'anno e un po di cognizione che pigliasse degl' insetti per distruggere i più perniciosi potrebbe giovare pur molto. Dulac suggerisce di metter nella colla de' libraj qualche altra cosa di amaro come l' assenzio e di aggiugnervi un pizzico di quel sale che è detto dai chimici *Arcanum duplicatum* ed un tantino di allume e di vitriuolo. Prediger vuole che si faccia la colla sudetta con amido invece di farina e che si stropiccino le coperte e i cartoni dei libri e le scansie che li contengono con allume polverizzato e pepe fino. E' buona perciò anche la polvere di colloquintida che per tale effetto si custodisce in una boccetta chiusa con un pezzetto di carta pecora forata di varj buchetti. Di tanto in tanto si sbattono i libri e si rinnova la colloquintida. La miglior regola sarà che oltre esser buona la colla come sopra se ne usi poca e si sfuggano le legature all' inglese con carta ec. ove ne va molta. La colla cerviona sarebbe la migliore, ma non lascia aprir bene i libri e questi col tempo si spaccano nelle legature. I libri stampati in carta inglese non sono quasi mai danneggiati come anche i legati in Inghilterra o colla loro pelle. La ragione di questo sta nella concia della pelle con olio di pesce e altro ingrediente. Ma i nasi italiani generalmente non possono soffrirne il forte odore se le pelli non siano più che fine. V. *Colla, Fagiuoli*.

Coperte dei libri in pelle o in carta pecora sbruffate o schizzate. Quando un libro è coperto in corame o pergamena si bagna un pennello di gramigna o anche di peli col nero fatto con galla e vitriuolo o nel nero che si

si usa per la tintura della seta . Si ha un cavicchio di legno su cui si sbatte il manico del pennello a colpi eguali affinchè cada egualmente il nero o altro colore sulla coperta del libro . V. *Indorare* .

Imbiancare i libri o le stampe ingialliti dal tempo . Chaptal ha fatto molte sperienze su questo soggetto ed ha trovato che la semplice immersione nell' acido muriatico ossigenato è bastante per conseguire l'imbiancamento. A questo effetto s'immergerà la carta o i fogli del libro nel liquore in guisa che questo li tocchi tutti ugualmente da ambe le facciate . A capo di 2. o 3. ore si cava dal liquore la carta la quale s'immerge colle stesse precauzioni nell'acqua chiara che si rinnova d'ora in ora per levar via il poco d' acido che sarà rimasto aderente ai fogli . Siccome con questo metodo l'acido potrebbe non agire ugualmente sulle parti strette che sulle estreme de' libri , perciò il meglio si è di scucire il libro e farne interamente immergere ciascun foglio nell'acido, tenendoli separati uno dall'altro con dei piccoli listelli che lascino un tenue intervallo fra li medesimi . Quando occorresse di dover imbiancare certe stampe così rovinate che si corra rischio di vederle andare in pezzi nel liquore , allora si mettano le stampe in un boccale rovesciato su un bicchiere che contenga il miscuglio atto a sviluppare l'acido muriatico ossigenato in forma di gaz ; questo gaz imbiancherà perfettamente la stampa . Avendo parlato degli effetti dell' acido muriatico ossigenato egli è opportuno d'insegnar la maniera di prepararselo . La distillazione dell'acido marino sulle calci metalliche e specialmente su quella di manganese è il mezzo usato dai chimici per ottenerlo ossigenato . Ma per coloro che non hanno il tempo o gli strumenti per eseguire quest'operazione si può ottenere competentemente buono dilungando l'acido

ma-

marino e mescolandolo in una bottiglia assai forte colla manganese, in modo però che il vaso non sia pieno. Lo spazio vuoto si vede successivamente riempirsi d'un vapore verdastro, e a capo di qualche ora si può l'acido dilungare con l'acqua e farne uso. L'acido marino ossigenato non leva le macchie oleose dalla carta; per cavar queste non ci è metodo migliore di una deboie dissoluzione d'alcali caustico la quale adoperata con delicatezza scioglie perfettamente tutte le sostanze untuose o grasse senza danneggiare la carta. Non solamente l'acido marino ossigenato imbianca le tele, i libri, la carta, ma applicato ai cenci o stracci coi quali si fa la carta, li rende atti a somministrare una carta bianca in vece di bigia che senza di ciò si sarebbe ottenuta. Nella Biblioteca fisico-economica dell'anno 1791. tom. 1. si assicura che imbiancato con questo processo un quintale di pasta destinata a far carta bigia o straccia, fr. *Brouillard*, si è ottenuta una carsa bianca che ha fatto risultare un 25. per 100. di aumento di valore della mercanzia, mentre la spesa del miglioramento non passava il 7. per 100. V. *Inchiostro*, *Macchie*, *Stampe*.

Liscio per nettare i libri e le stampe. Si leva a bella prima la coperta del libro da nettarsi, poi si prepara una lisciva di ceneri di sarmenti non troppo forte; si fa bollire, poi riposare per alcuni giorni e si cava ben chiarificata; essa è buona allora a nettare ogni sorta di libri e stampe, purchè non siano scritti con inchiostri o colori a gomma, poichè non vi è che l'inchiostro da stampatore che resista al liscio. Si prende il libro e si mette fra 2. cartoni che si stringono leggermente con una funicella, affinchè i fogli non siano troppo compressi e che il liscio possa penetrare. In questo si mette il libro a bollire nella lisciva un quarto d'ora:

si

si cava, si leva la funicella, si mette sotto al pressojo che ne farà uscire tutta l'acqua lisciviosa carica del grasso; dopo che sarà stato un quarto d'ora al pressojo si rimetterà a bollire per un tempo più breve e si spreme di nuovo. Ciò fatto si mette il libro ancora caldo in un caldajo d'acqua chiara bollente che finirà di nettarlo. Siccome con queste operazioni la carta si discolla e resta fragilissima, vi si rimedia mettendo il libro 2. volte nell'acqua d'allume che lo fortificherà e lo renderà per sino atto a ricevere l'inchiostro comune. Finalmente si fa asciugare sopra cordicelle slargando alquanto i fogli e ciò in sito scoperto al riparo del vento. Prima di eseguire l'operazione su d'un libro raro è bene farne la prova sopra una stampa di poco conto. V. *Stampe*.

Libro unico. L'imperador Rodolfo esibì 11000. ducati per un libro che si è veduto nel 1640. nel gabinetto del principe Lingen; era esso il libro della passione di G.Cristo con figure e caratteri che non erano d'alcuna materia. I fogli di questo libro erano pergamene sulle quali si erano distagliati col temperino tutti i tratti di lettere che s'imprimono in carta. Onde mettendo fra i fogli una carta nera oppure guardandosi contra il chiaro le parole diventavano leggibili.

Libri antichi. Fra le rarità trovate negli scavi che si facevano nell'ora scoperta città di Ercolano stata sepolta nel 79. dell'era cristiana dalle lave del Vesuvio sono notabili i libri ossia rotoli formati di papiro attaccati insieme in guisa da formare un sol foglio rotolato in volume. La maggior parte di essi sono o putrefatti o totalmente incarboniti, alcuni però a forza di pazienza si possono ancora svolgere e diciferare. Ecco in qual modo ne conseguisce l'intento il P.Antonio Piaggi e suoi allievi. Si ha un telajo fermo su una ta-

tavola al basso del quale il libro è sostenuto da'nastri per li 2. capi del legno e bastone intorno a cui è involto, si fanno discender da un cilindro che è nell'alto del telajo alcune sete crude finissime e disposte su una catena o maglia assai rada di cui si stende sulla tavola una lunghezza eguale alla parte del foglio da svolgersi, si fa tenere il principio di questo foglio alla parte di maglia che non posa sulla tavola e che è la più vicina a questo foglio. Si fa uso a questo effetto di particelle di gomma in foglia o a scaglie che si applica di dietro con un pennello coll'ajuto d'un po d'acqua o di saliva avvertendo di bagnarlo nell'istante che si applicano. Il foglio del libro si attacca in tal guisa a tali particole come l'oro si attacca al mordente. Attaccato così il foglio alla gomma e alle sete, si fa girare adagio il cilindro superiore e si ajuta insieme il giramento del libro. In tal modo si leva insensibilmente la parte del foglio che è rafforzata e si obliga il resto della catena che è sulla tavola a rilevarsi ed a giungersi alla parte del foglio da svolgersi a misura che il libro gira. Si fissano in seguito con particelle di gomma seguendo il medesimo processo. Quando non rimane più alcuna parte di maglia sulla tavola e che è tutta applicata al foglio del libro, si taglia esso foglio e s'incolla su una tavola. La scrittura vi è sì debolmente segnata che è difficile a leggerla a un gran lume, bisogna collocarlo all'ombra a un lume moderato e si legge come si farebbe di una stampa, che dopo essere stata annerita al fuoco conserverebbe ancora la traccia degli impressi caratteri. I fili di seta cruda sono opportunissimi in ciò che presentando una superficie al foglio lo sostengono egualmente da per tutto, riempiono le parti mutilate ed impediscono che il foglio non si laceri nei siti deboli. Siffatta operazione esige tutta la leggerezza di

mano e non si può eseguire che a finestre chiuse, poichè il vento potrebbe facilmente far rompere i fogli.

Liccio, fr. *Lisse*. Filo torto ad uso di spago del quale si servono i tessitori per alzare e abbassare le fila dell'ordito nel tesser la tela.

Lichene. V. *Mosco*.

Licnide, *Passa fiore*, *Garofoletto di Dio*, lat. *Lychnis*, fr. *Œillet-de-Dieu*, *ou Passe-fleur*. Pianta di radice vivace di cui si distinguono 2. specie principali, l'una coltivata e l'altra selvatica. La 1. *Lychnis vulgaris*, Park., Ray, *Lychnis coronaria Dioscoridis sativa*, C. Bauh. fr. *Passe-fleur cultivée*, *ou Couquelourde à couronne*. Questa si coltiva nei giardini: la sua radice è fibrosa, produce assai copia di tronchi lanuginosi, alti circa 2. piedi e ramosi. Le sue foglie sono cotonose, molli ed alcun poco simili a quelle del salice, lunghe 3. in 4. dita, larghe 1. e puntute. I suoi fiori nascono nelle sommità dei tronchi e vanno composti di 5. petali disposti a maniera di que' de' garofoli, di un color rosso, bene spesso marmorato, o d'un rosso chiaro o incarnato o di un bianco, belli alla vista e guerniti interiormente di 2. o 3. punte che unite a quelle delle altre foglie formano nel mezzo una specie di corona. A questo fiore succede un frutto di figura conica il quale apresi nella punta e prende la figura d'un vaso e lascia vedere 2. semenze quasi rotonde. La 2. *Lychnis sylvestris*, *alba*, *simplex*, C. Bauh. *Lychnis dioica*, Linn. fr. *Passe-fleur sauvage*, *ou Compagnon blanc*, ha la radice lunga 2. in 3. piedi, assai grossa, bianca, fessa e profondata in terra, d'un gusto acre e amaro: il suo tronco è alto 1 piede e mezzo, dritto, cilindrico, articolato e villoso, rossigno verso la base: le sue foglie sono larghe, ovali, villose, molli e terminate in punta; i fiori sono co-

comunemente bianchi, talvolta rossi, il calice è grande, striato e ventroso. Questa pianta cresce nei prati e segnatamente nei campi vicino alle siepi. Se ne coltiva una varietà a fiori rossi doppi. Il P. Arena ne ha descritte 9. specie. 1. Calcedonica di fiore scempio, miniato di vivace rosso ed ha la consimile incarnatina col gambo ispido di peluzzi. 2. Calcedonica doppia minuta. Queste sono altresì nominate croce di Gerusalemme come si disse al suo articolo. 3. Saponaria doppia bianchiccia, dilavata d'incarnato colla sua scempia bianchiccia. V. *Saponaria*. 4. Viscosa di fior rosso doppio, e vi è la bianca di fior poco più piccolo, ma prolifera, portando talora un fiore dentro dell'altro. 5. Viscosa rossa scempia, e ve n'è bianca, purpurea ed incarnatina. 6. Pratense di fior laciniato rosso ed altra di fior bianco verdiccio. 7. Coronaria di fior doppio rosso, e le scempie sono altre rosse ed altre bianche. 8. Licnide detta ocimoide, bianca, doppia. 9. Ortense purpurea detta ocimastro. Le licnidi sono fiori estivi e degni di stima per la loro bellezza: si mantengono in terra sostanziosa e grassa ed amano di star esposte al mezzodì per il calor del sole, eccettuata la coronaria che non l'ama molto, e sono contente di poco umido, dandosi loro acqua quando dieno segno di languidezza; ma in tempo del lor fiorire adacquansi con sazietà: reggono mediocremente al freddo, ma non totalmente ne' climi troppo gelati. Propagansi col seme seminato nell' autunno o nella primavera, ed altresì coi ramicelli svelti o tagliati dalla pianta e piantati medicando prima con cera il taglio della parte che mettesi sotterra; la più accertata maniera è quella dello smembramento di tutta la pianta nell'autunno, dividendola in più parti e lasciando ad ognuna la sua parte della radice come si è detto de' garofoli.

Il sugo di queste piante aspirato per le narici eccita lo starnuto: i loro semi presi al peso di 2. scrupoli nel vino giovano per il morso dello scorpione. Erano anticamente usati secondo Dioscoride contro i morsi velenosi dei serpi: oggidì non si vedono molto ricercati che dai passeri e sovratutti dai cardellini. La licnide delle biade maggiore è il git bastardo o nigella de'grani. V. *Git bastardo*.

Lievito, Levito, lat. *Fermentum*, fr. *Levain*. Sostanza acida che rarefà e mette in fermentazione una materia che ne sia suscettibile. In termine di panattiere è un boccone di pasta acida i sali della quale sviluppati per mezzo d'una fermentazione anteriore si legano a quegli di una pasta non fermentata ed ajutano a rarificarla e discioglierla. Dalla birra quand'ella bolle nella botte sorte una spuma che si crede un perfettissimo lievito il quale renda il pane più leggero, tenero e più delicato. Se mi voglio servire del primo, del quale noi comunemente ci serviamo, mischio ed impasto un poco di lievito stemperato con un poco d'acqua in una quantità di farina; colla farina stessa ricopro la pasta che serve di lievito. Se è d'estate 6. ore bastano, se è d'inverno ve ne vogliono 12. per ottenere l'intento. Si conserva, dice il Tanara, questo lievito da una volta all' altra nella cassetta del sale vicino al fuoco o almeno in luogo asciutto. Ritrovandosi, come può avvenire, senza lievito si può fare pigliando delle grane d'uva le quali messe nell' acqua il giorno avanti si trovano il giorno dopo sovranotare all' acqua. Si spremono queste e mescolato questo sugo colla farina fa buon lievito. Quando il vino bolle pigliate di quella schiuma e mescolandola con farina di miglio fatene pagnotte seccate al sole. Queste si conservano in luogo fresco tutto l'anno e possono servire per lievito. I Greci usavano macerare per 3. giorni il tri-

tritello in mosto, poi impastato fattene pagnotte seccarle al sole. Con once 8. di questo mesticato con l'acqua fermentavano un moggio di farina ed il resto serbavano per uso giornale. Se lascerete che la pasta della farina azima inacidisca col tempo, questo sarà fermento; se la mescolarete con aceto o sugo di frutta acerba o con pasta azima turarete il cocchiume del barile dell' aceto ne caverete buon lievito al vostro bisogno.

Della levitazione del pane, secondo il Rozier. Il lievito è una porzione di pasta che attualmente fermenta, destinata ad introdurre la mobilità e la vita nella farina mischiata con una certa quantità d'acqua, talchè il miscuglio presenti uno stato molle e flessibile. La pasta senza l'aggiunta del lievito non si solleverebbe, nè contrarrebbe quell' odore vinoso che caratterizza la fermentazione del pane. A questa felice scoperta siamo noi debitori della sua perfezione. Ma bisogna confessare che non sempre se ne ricava tutto il vantaggio per l'ignoranza di preparare il lievito e di adoperarlo come conviene. Il lievito dell' ultima infornata ha qualche volta 8. giorni ed anche più. La sera avanti della cottura si suol riporre questo lievito aggrumato in una cavità fatta nel mezzo della farina destinata ad essere convertita in pane. In tutte le stagioni viene sciolta in acqua caldissima e vi si mischia a poco a poco la farina convicina, la quale forma presso a poco la duodecima parte della totalità di quella che deve adoperàrsi e se ne forma una pasta molle mezzo lavorata che resta tutta la notte nella madia che si tien sempre calda e coperta. Il dì seguente esso trovasi ordinariamente crepato da tutte le parti, sprofondato, appianato e con un odore acidissimo. Eppure con questa sorte di lievito si pensa di fare il pane. E che potrà allora aspettarsi dal miglior grano, sopratutto impastando senza attenzione

con acqua caldissima, dimenando male la pasta ed infornandola o troppo presto o troppo tardi? Ecco perchè mentre il privato che fa il pane nella casa propria procura di non adoperare che un lievito ben vecchio, estremamente acido e senza attività; il fornajo ben pratico non pensa che ai mezzi di procacciarsi tutto il contrario, cioè un lievito nuovo, molto voluminoso e che non abbia odore alcuno. Egli mette a parte la mattina un pezzo di pasta a cui aggiugne nel corso della giornata fino a 4. volte una nuova quantità di farina o di acqua, il che si chiama rinnovare o rinfrescare il lievito, affinchè 3. ore prima d' impastare questo lievito formato a più riprese sia spiritoso e produca l'effetto desiderato. Ma sarebbe ridicolo di qui suggerire l'istesso incomodo e l'istessa fatica. Al particolare non preme tanto l'esatta perfezione del suo pane come al publico fornajo; purchè sia ben fatto e di buon sapore gli basta. Per questo motivo senza renderci importuni procureremo di non isconcertarlo nell' uso delle ore ch' egli ha scelte per preparare il suo lievito per impastar la pasta e per cuocere il suo pane.

Del lievito. Questo è quel pezzo di pasta che si pone a parte nell' ultima infornata. Esso deve essere composto colle raschiature della madia e rinforzato con un poco di farina e di acqua fresca dal che se ne cava una massa soda abbastanza che si ripone in un cestino che deve ricoprirsi con una tela e riporsi nel sito il più fresco della casa.

Preparazione del lievito. Il giorno avanti di fare il pane si piglierà il lievito che si stemprerà la sera quanto più tardi si può nella farina con acqua calda o fredda secondo la stagione. Del tutto poi se ne formerà una pasta soda e ben fatta che si lascerà in una delle estremità della madia attorniata di farina che verrà sollevata e cal-

e calcata affinchè abbia maggior consistenza e contenga meglio il lievito. Non vi è cosa tanto soggetta alle vicende delle stagioni quanto la pasta che fermenta. Ne' gran freddi bisogna adoprar l'acqua calda e mettere il lievito in un paniere ben coperto vicino al fuoco; ma nell' estate il lievito divien più sodo facendosi coll' acqua fresca e riponendosi poi in un luogo fresco.

Carattere del buon lievito. In generale il lievito può essere riguardato come perfetto allorchè si è ingrossato il doppio e si è incurvato e quando prendendolo un poco colla mano esso la rispinge leggermente, quando versandolo nella madia conserva la sua forma e sta a galla dell' acqua e quando finalmente aperto che sia esala un odore vinoso e grato.

Proporzione del lievito. La stagione, la natura delle farine e la specie del pane debbono determinare la quantità del lievito che deve adoperarsi. Lasciando per altro l'eguaglianza in tutte le altre cose, esso deve formare nell' estate il terzo di tutta la pasta ed una metà nell' inverno. Si può anche in tutte le stagioni adoperare la metà della farina per la preparazione del lievito, facendo che il divario consista solamente nella stemperatura dell' acqua regolata secondo la stagione e la natura de' grani e delle farine; e forse si potrebbe far uso nell' inverno di un lievito più fermentato.

Uso del lievito. Bisogna procurare che in tutte le stagioni la fermentazione del lievito possa farsi nel medesimo istante; il che si riduce ad eccitare coll' acqua calda e con coprirlo il moto della fermentazione ed a moderarlo nell' estate co' mezzi opposti. Quando una volta il lievito è stato posto nel suo luogo non bisogna più toccarlo se si vuole che esso acquisti quel volume che si desidera. Quando non si può far a meno di trasportarlo da un luogo ad un altro o per ritardare il suo

effetto o per affrettarlo deve prendersi il paniere che lo racchiude con molta delicatezza e senza scuoterlo. Se ad onta di tutta la raccomandata vigilanza, il lievito a cagione di qualche tempesta o di un vento caldo sopravvenuto la notte avesse fermentato di troppo allora si potrebbe rinfrescarlo con farlo fermentare di nuovo colla metà del suo peso in farina e con acqua fresca o tiepida ed adoperarlo 3. ore dopo. Essendo ognuno in libertà di far uso di lieviti più o meno forti e di rinforzare o moderare la loro attività si può con questo mezzo migliorare il pane delle farine mediocri, umide e aspre. E' sperabile che a forza d'inculcare il buon metodo l'esperienza e l'esempio giungano a diffonderlo ed a rendere ognuno convinto delle seguenti verità. Lieviti grandi e nuovi in ogni tempo e per la farina di ogni grano: lieviti più fermentati ne' gran freddi e per le farine tenere ed umide: non mai lieviti vecchi ed in piccola quantità qualunque stagione corra e di qualunque specie di farina si faccia uso. Queste sono verità che vanno incessantemente ripetute come massime fondamentali dell' arte e che si dovrebbero incidere a lettere majuscole sopra la madia.

Del lievito di birra. Questo è il nome di una materia che proviene dalla birra fermentata e che si adopra sotto una forma o solida o fluida ora per supplire al lievito naturale ed ora come un agente di più per accelerare gli effetti di quest'ultimo. L'azione di questo lievito fresco varia ogni momento. Esso si guasta rapidamente come il pesce del mare: lo scoppio di un tuono, un vento meridionale, qualche fetida esalazione basta per corromperlo prima che abbia finito di agire, ed in questo caso esso comunica un'acrimonia, un' amarezza, un certo colore al pane e non corrisponde al suo oggetto. Ma le influenze dell'aria e dell'esalazioni non

non sono i soli flagelli di questo lievito. Molti altri possono temerne coloro che abitualmente lo adoprano. Quante volte non abbiamo sentito maledirlo dai fornaj che se ne servivano in qualità di lievito? Essendo già sottoposti agl'incomodi inseparabili dalla lor professione, perchè volere accrescerli vieppiù con un giogo gravoso che sarebbe sì facile a scuotersi? Noi deploriamo sinceramente la cecità di alcune massare di certi paesi le quali credendo di non poter dispensarsi dal fare il pane con questo lievito, fanno a gara per averlo, e così deteriorano il loro pane. Imperocchè i luoghi dove il pane è men buono son quelli appunto dove si fa la birra e dove per conseguenza il lievito di birra comunemente si adopera. Il pane il primo giorno è passabile, il secondo diviene oscuro, si sbriciola facilmente ed ha un'amarezza che si comunica alle zuppe ed alle altre vivande. V. *Pane*, *Fermento*.

Ligaboseo. V. *Caprifoglio*.

Ligniperda. V. *Fora legno*.

Lignuola. V. *Lenza*.

Ligustro, Vmulo, Rovistico, Ruvistico, Guistrico, Olivella, Olivetta, lat. *Ligustrum*, *Ligustrum*, *& Germanicum*, C. Bauh. *Ligustrum vulgare*, Linn. fr. *Troene*. Grande arbusto e di bellissimo aspetto nel cominciamento di giugno, quando tutti i suoi fiori sono spiegati. La sua radice è distesa obliquamente da una banda e dall' altra. Essi fiori vengono nella sommità de' rami e vi stanno riuniti in grappoli come que' dei gigli. Sono bianchi, infondibuliformi ed aventi un soave odore. Agli stessi succedono bacche molli, nere, amarissime, quasi sferiche e della grossezza del ginepro. Questa pianta è comunissima ne' boschi e nelle siepi e viene assai impiegata dai giardinieri per rappresentare differenti figure a cagione de'suoi tronchi ramosi, flessi-

sibili e delle sue foglie che sono di un bel verde. Coltivato cresce all'altezza di 6. in 8. piedi ed ha l'aspetto d'un piccolo ulivo d'onde trae il nome. La corteccia de'tronchi è cenerognola ed il legno interiore trovasi biancastro. Sopra questa specie si possono innestare i ligustri con foglie scritte o brizzolate. Siccome i ligustri non sono delicati si possono mettere nelle rimesse,comecchè i tordi, i merli ed altri uccelli si nutrichino delle loro frutta le quali maturano in autunno e restano sulla pianta per tutto l'inverno. Da queste bacche si ricava un color nero e un azzurro turchino che si usa nelle miniature e acquarelli. Quei che fatturano i vini se ne servono talvolta per dare ad essi del colorito e un gusto singolare. I rami de'ligustri come più flessibili vengono impiegati a fare legami, canestri ed altri piccoli utensili. Il suo legno non è attaccato dagli insetti, è duro e insieme flessibile e di durata. S'impiega utilmente per pertiche e pali da vigna e in carbone per farne polvere da schioppo. La decozione delle foglie o dei fiori del ligustro è raccomandata nei mali di gola, per le ulceri della bocca e per rassodare le gengive nelle affezioni scorbutiche, Si distinguono varie sorti di ligustro. V' è lo sbrizzolato di giallo, e l'altro di bianco e il semplice verde proprio d'Italia che cresce fino ai 18. palmi.

Lilas, *Lilac*, *Lillà*, *Lillio*, *Siringa*, *Syringa vulgaris*, Linn. *Syringa cærulea*, C. Bauh. *Lilac Matthioli*, Tourn. fr. *Lilas commun*, *Lilac*, *ou Queve de renard de jardin*. Questa pianta è originaria delle Indie e della Persia, ma si coltiva ancora in alcuni giardini d'Europa e in alcuni paesi vi si formano ancora le siepi. E' uno dei primi alberi che fioriscono in primavera. Forma un grande arboscello il cui fusto si alza molto dritto e con molti rami e se si lascia in libertà s'ele-

s'eleva ai 15. e 20. piedi. La scorza è di un grigio verdastro, il legno tenero, midolloso, bianco e fungoso, i fiori di un sol pezzo, con tubo cilindrico e lunghissimo, il lembo aperto, a 4. dentature, il calice d'un sol pezzo, piccolo, diviso ne'suoi orli, a 4. dentature, di colore che dicesi di lillà, disposti nell'alto delli fusti in forma di piramidi ed anche di grappoli. Il frutto è una capsula bislunga, piatta che termina in una punta, a 2. nicchie, contiene semi isolati, piatti, puntuti da capo e da piedi, guerniti di ala membranosa. Le foglie sono sostenute da lunghi picciuoli, semplici, ovali, opposte in forma di cuore, lisce, verdi e lucide. Serbano la loro verdura fino alla stagione più fredda; ma vanno soggette ad essere divorate dalle cantarelle. La radice è ramosa e fibrosa. Il lilas ordinario fornisce molte specie o varietà. Il 1. è a fiori bianchi; il 2. a fiori che tirano al turchino; il 3. a fiori a pennacchio, di color bianco e giallo; ma quello de'fiori bianchi è il più comune. Vi è ancora il lilas di Persia che Tournefort chiama *Lilac ligustri folio*, e Linneo *Syringa Persica*, fr. *Lilas de Perse à feuilles de troene*. Differisce dall'altro per le sue foglie che sono simili a quelle del ligustro o olivella, per li suoi fusti che ordinariamente non sorpassano l'altezza di 5. piedi e per li grappoli de' suoi fiori che sono più piccoli. Ve n'è ancora una varietà co'fiori bianchi. Linneo riguarda come una semplice varietà del lilas di Persia un lilas a foglie tagliate come il prezzemolo e fiori azzurri e lo chiama *Syringa laciniata*. Questi 2. vaghi arboscelli che sono l'ornamento de'boschetti nella primavera possono tosarsi come il busso e si caricano di fiori che hanno un odore più soave degli altri. Se ne può variare la forma come piace meglio. Attesa la loro bassezza debbono collocar-

carsi davanti i boschetti. Gli altri lilas non debbono regolarmente occupare che la 2. o al più la 3. fila del boschetto e si debbono riservare per le file di mezzo gli alberi più alti. In questa forma i boschetti s'innalzano come una piramide e fanno un bellissimo colpo d'occhio. Ma se si piantano gli alberi alla rinfusa senza aver riguardo all'epoca della loro fioritura ed all'altezza de' loro fusti, tutto diviene confusione; gli alberi più alti nascondono i più bassi e non si ha più una graziosa prospettiva. Col lilas colle foglie tagliate o a foglie di ligustro si formano delle belle spalliere e si guarniscono bene i muri quando vi si usi la diligenza di tosarlo. Il lilas ordinario non soffre di essere ristretto e obligato e si vendica della mano del giardiniere colla quantità delli germogli che rigetta dalle sue radiche. Per altro i rimessiticci di questi nuovi fusti si seccano a misura che il tronco va crescendo e non si conservano che verso la cima. Si possono formare le siepi dei recinti col lilas ordinario ed esse in tempo della fioritura sono bellissime. Ma questa pianta vuole star sola ed i suoi rami debbono esser tirati quasi orizontalmente ed incrociati fra di loro talchè non possano sollevarsi in alto. Si può tentare d'innestarla per approssimazione. Quest'albero regge anche nei climi freddi dell'Italia e della Francia, della Svizzera e in qualche luogo della Germania. Il lilas ordinario non temendo il secco nasce da per tutto e fino sulle rovine degli edifizj, in tutte le esposizioni e terreni. Abbandonato a sè stesso nelle selve da sè stesso si propaga. Quello a foglie tagliate e di Persia è più delicato, ed ama un terreno sostanzioso e sito ombroso. Si possono moltiplicare col seminarli. Questa è la maniera di avere una gran copia di tenere piante; e siccome vegetano sollecitamente esse compensano in

po-

poco tempo la fatica che s'è impiegata per loro. Ma tutte queste specie di lilas gettano molti germogli colle radiche e comunemente si fa uso di questi più che del seme. Se si vuole avere molti di questi germogli bisogna tagliare tutti i fusti rasente il terreno e ricoprirli con 5. o 6. dita di terra. Si può ancora far uso delle margotte. Il suo seme si semina subito che è maturo. Di questi nocciuoli si fanno corone. I Turchi si servono dei rami vuotati della sua midolla per farne canne da pipa, perciò detta anche siringa la pianta. Non v'è albero, dice il baron di Tschoudi, i di cui fiori abbelliscano tanto quanto quelli del lilas le decorazioni ridenti del mese di maggio. Quanto sono vaghi quei gruppi d'un color sì tenero che lampeggiano da ogni parte dal seno d'un amenissimo fogliame! Che soave odore che esalano e quante belle idee piacevoli non risvegliano! Il Clarici ne aggiugne alle sudette una specie Malabarica che si trova in Olanda nel giardino del principe d'Oranges, di foglie lunghe e strette, di un verde fosco e lucido nel dritto e nel rovescio, più chiare. I fiori vi nascono a 2. a 3. o più uniti insieme, candidi e grandi quanto una rosa, composti di 10. foglie che spirano soavissimo odore. Questa specie ama luogo caldo e solivo e bisogna guardarla dal freddo ne' paesi rigidi; fiorisce nel luglio e agosto vestendosi tutto l'albero di fiori folti a gran dovizia soavemente odorosi. Le altre specie secondo i climi più caldi fioriscono insieme col persico, col ciliegio ec. e col loro colore fanno un bel concerto. V'è chi ha dato al lilas il nome di ghianda unguentaria che non gli conviene. V. *Ben*, *Legno nefritico*.

Liliacee piante. V. *Gigliacee piante*.

Lilla, *Cedrella*, *Aloysia citriodora*, Ortega, Palau. Riportiamo questa pianta sotto il nome volgare con cui

cui si conosce in Roma, seguitando peraltro a chiamarla noi col suo nome molto più proprio di cedrella che le è stato dato dal grazioso odore che hanno le foglie. Avendo di essa una bella pianta i sigg.abb. Gilii e Xuarez nel loro orto vaticano indico ce ne hanno anche data la figura e una descrizione nelle loro osservazioni fitologiche per l' anno 1789. Concorre questa pianta a formare la delizia dei migliori giardini e con impegno grande viene ricercata da coloro che non la posseggono. In Roma, in Firenze, in Milano, in Napoli e generalmente in tutta Italia viene riguardata con molta parzialità. Ha il tronco assai fragile, come pure fragili e delicati ne sono i suoi rami. Sono questi ornati di foglie ternate comunemente, lanceolate, ruvide al tatto, un poco dentellate e tinte di un verde carico e bello. Dal sito ove spuntano le foglie veggonsi sorgere ancora i fiori i quali sono disposti quasi a modo di spighe ed uniti ad un comune peduncolo piuttosto lunghetto. Questi piccoli fiori sono uniti ad un calice monofillo, quadrifido e quadrifida è ancora la loro corolla monopetala. Il suo colore è bianchiccio, tendente alquanto al violaceo, e tanto nel colore che nella forma sembra non essere gran fatto diversi dai fiori del timo. Ciascuno di questi fiori ornato vedesi di 4. stami, 2. de' quali più lunghi e nel mezzo di essi scorgesi un delicato stilo terminante in semplice stimma. Il pistillo racchiude 2. piccoli semi rotondetti, ma questi semi si è osservato più volte che sotto il nostro clima non giungono a perfetta maturità, nè mai dai semi si è potuto ottenere alcuna pianta per quante volte sia stato seminato e per quante diligenze vi si siano usate. Tanto i fiori che le frondi hanno un odore assai grato e molto somigliante all' odore del cedro più delicato e soave; onde vengono da chiunque con piacere distac-

ca.

cate dalla pianta le sue foglie per dilettarne di tempo in tempo l' odorato. Le stesse nostre donne romane gradiscono il loro odore, nè sembra che in esse cagioni quelle isteriche affezioni che in loro prodotte sono dalla maggior parte o a dir meglio da quasi tutti gli altri odori. Gl' Ispano-americani che abitano nella Vera Croce e nel Paraguai, luoghi ne' quali è comunissima la cedrella, se ne servono come noi ci serviamo della melissa. Gl'Indiani pretendono che abbia virtù confortativa, emmenagoga ed alessifarmaca. Presa una decozione delle sue foglie fatta a modo di the, la sperimentano buona per l'apoplessia, epilessia, ipocondria, vertigini e per le affezioni isteriche. Una decozione più carica la danno per fortificare le gengive, per togliere il cattivo odore del fiato, la crudezza dello stomaco e per provocare le orine. Poste le foglie in infusione nel vino, si servono poi di quello per tutte le indisposizioni melanconiche. Queste stesse foglie applicate esternamente a modo di cataplasma le usano come di antidoto contro le morsicature velenose. Durante i mesi estivi osservasi sempre fiorire la cedrella. Teme assai il freddo e perciò conviene avvertire che neppure le prime impressioni riceva della fredda stagione. Potrà ben custodirsi col mettere il vaso ove è collocata sotto le coperture stesse che si fanno per gli agrumi con fargli prendere nelle buone giornate un poco di sole, ovvero potrà tenersi in qualche camera se il freddo sia troppo eccessivo. Il modo di moltiplicarne le piante siccome non può ottenersi per via di seme è quello di margottarne i rami non distaccandoli dalla pianta e colcandoli dentro terra dopo di aver loro fatto un conveniente taglio come appunto suol praticarsi coi garofoli, agrumi ed altre piante. Da questi tagli buttano delle barbette e prendono l'essere di nuove piante.

Que-

Questi rami così barbicati dovranno nella primavera separarsi dalla pianta madre e collocati in altri vasi si vedranno crescere e fiorire in quel medesimo anno. Questa è la maniera più sicura di propagare la pianta; ma anche piantando semplicemente i ramoscelli staccati dall' albero o le sommità di essi in buon terreno e tempo opportuno radicano facilmente. In luogo caldo e ben esposto si possono piantare anche in piana terra ove fanno bene senza coperture e crescono fino all'altezza di 12. in 15. piedi. I sigg. D. Salvator Soliva e D. Gioacchino Rodriguez nel loro tomo 1. delle osservazioni sulle efficaci virtù nuovamente scoperte o comprovate in varie piante stampato a Madrid nel 1787. confermano con 46. esperienze la virtù nelle foglie, fiori e rami di questa pianta per corroborare il sistema nervoso, per le indigestioni procedenti da debolezza di stomaco ugualmente che per le palpitazioni, flati e vertigini cagionate da ipocondria e affezioni isteriche facendo la decozione delle foglie in questo modo. Si mettano in 12. once d'acqua bollente tante foglie quante se ne possono stringer leggermente con 3. dita; poco dopo si levino dal fuoco turando bene il vaso e raffreddata l'acqua si coli e conservi ben chiusa. Si prende questa in dose di 6. once la mattina, la sera e la notte prima d'andare a letto. In 8. e 10. giorni comincia ad operare, in 20. e 30. riesce perfettamente. Alcuni e ultimamente il P. Witman tom. 1. pag. 55. hanno considerata questa pianta come una specie di verbena, ma i lodati scrittori non vi trovano alcuna relazione. Essa è abbondante anche nel Chili, a Montevideo ec. e vien detta dagli Spagnuoli *Yerba de la princesa*.

Fine del Tomo Decimo.

547397